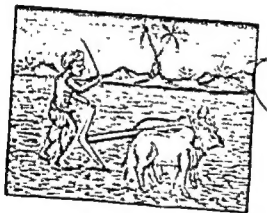




# खेती-बाड़ी

वि. वि. वि.



उत्तम खेती मध्यम वान ।  
हीन चाकरी भीख निदान ॥



# निवेदन

**प्यारे** कृषक, जागीरदार और विद्याधिकारियो !

आप सब कहते हैं और हमारा यह निज का अनुभव है कि जाट, गूजर आदि कृषि-प्रधान जातियों के लड़के स्कूलों में बहुत कम आते हैं। उनसे कहो तो यही जवाब मिलता है, कि हमें तो ऐसी विद्या पढ़ाईये, जिससे हमारे बेल-बधिया, गाय-भैंस की उन्नति हो। घों की पड़ी हुई पड़त भूमि नव-कृषि किशलय से हरी होकर लहलहाने लगे। खेतों में प्रचुर अन्नादि पैदा होकर हमारे घरों के कोठे गेहूँ, जौ, चना, मक्का, ज्वार, बाजरा, तिल, कपास, ज़ीरा आदि से भर जायें। बाड़ों और खिड़कों में कड़व, भूसा, घास और खरपात की बागर और हूंगरी खड़ी होकर दही, दूध, घृत, छाछादि की नदियाँ बह जायें। अगर हम लोग पढ़ लिखकर बाबू-मुंशी बन गये, तो फिर आपके लिये अन्न, तरकारियाँ कौन पैदा करेगा ? आपके कहने से हमने अपने लड़कों को घर के सब काम धन्धों से छुड़ाकर आठ-दस वर्ष बोर्डिंग-हाउस

का खर्च उठाकर जैमे तैसे मिठिल पास कराया, क्योंकि हम समझते थे, कि इस तरह घर के दस्टि दूर हो जावेंगे। पर पूत दम-चारह रुपये के मास्टर होकर घर के काम काज से भी गये। मच मानिये, इतना तो हमारे घर के हाली और मज़दूर पाजाते हैं और छाछ-गोटी-न्याज में स्वा लेते हैं। बाबा ! बाज़ आये आपकी इस तालीम से। हम भले और हमारी खेती भली। ज़मींदारों और जागीरदारों की भी सर्वत्र यही शिकायत सुनने में आती है, कि पढ़ा लिखाकर आप हमारे करसों को बिगाड़ते हैं। अगर सब पढ़ लिख के बाबू बन जावेंगे तो फिर गाँव की खेती कौन करेगा ?

एक अंश में इन सब का यह कहना दुरुस्त भी है, क्योंकि कृपि सम्बन्धी सस्ती और आवश्यक सामग्री से परिपूर्ण कोई ऐसी पुस्तक न थी, जिस एक ही पुस्तक के पढ़ लेने से किसान का सब काम चल जावे। जो थोड़ी बहुत हैं भी वे स्कूलों में प्रचलित नहीं। यदि कोई प्रचलित भी हैं, तो वह रासायनिक और वैज्ञानिक बातों से भरी हुई हैं, जिन्हें किसान लोग कम समझने और अधिक खर्चीली होने के कारण व्यवहार में नहीं लाते। इन्हीं सब शिकायतों को ध्यान में रखकर और कतिपय जागीरदारों, सत्परायश और कुछ विद्याधिकारियों के उत्साह

दान से प्रेरित होकर “खेती-बाड़ी” नामक यह एक छोटीसी पुस्तक हम आपकी भेट कर रहे हैं। इसमें हम कहीं तक कृतकार्य हुए हैं, यह भविष्य में आप सब सहृदय ही बतलावेंगे।

पुस्तक के छपने में ई, ऊ, ए, ऐ, ओ औ की मात्राएँ कहीं कहीं नहीं उठी हैं, उन्हें पाठकवृन्द सुधार कर पढ़ें।

प्रणाम,  
भादों सुदी, गणेशचौथ, }  
संवत् १९८५ वि०

नियेदकः—  
रामदीन पाराशर,  
विद्याधिकारी.



# सूचीपत्र ।

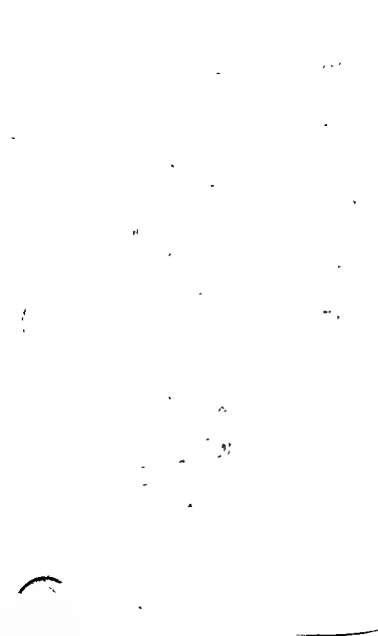
विषय	पृष्ठाङ्क	विषय	पृष्ठाङ्क
१ काश्त और काश्तकार	१	१७ मक्की	६०
२ खेतों को तक्रसोम और घट्यारा	५	१८ ज्वार	६२
३ खेती के साधन	६	१९ बाजरा	६४
४ गाय, बैलादि पशु	६	२० चावल	६५
५ खेतों के यन्त्रादि	१६	२१ महुआ	६७
६ उपयुक्त खाद	२२	२२ कंगनी	६८
७ अच्छी जोत	२८	२३ चना	६८
८ उत्तम बीज	३१	२४ सारयाँ	६९
९ सिंचाई के पानी का सुपास	३७	२५ कोदों	६९
१० अच्छी सम्हाल	४४	२६ उड़द	७०
११ फसलों का स्वभाव और उनपर प्राकृ- तिक प्रभाव	५२	२७ मूँग	७०
१२ गेहूँ	५५	२८ मोठ	७१
१३ जौ	५६	२९ रौंसा	७२
१४ जई	५७	३० कुलध	७२
१५ चना	५८	३१ अरहर	७२
१६ मटर	५९	३२ मसूर	७४
		३३ तिल	७४
		३४ सरसों	७५
		३५ अलसी	७६
		३६ अरंड	७७



विषय	पृष्ठाङ्क	विषय	पृष्ठाङ्क
३७ पोम्मा	७८	६१ गोष्मा	१०२
३८ मृगशस्तो	७९	६२ कुसुमा	१०३
३९ ज्योत्	८०	६३ गीतार्	१०३
४० धनिषा	८१	६४ यमुष्मा	१०४
४१ लौक	८२	६५ गस्ताद	१०४
४२ कासनी	८२	६६ गोभी	१०५
४३ कलौजी	८३	६७ बंदगोभी	१०७
४४ अजयादन	८३	६८ गाढ़गोभी	१०७
४५ मिर्च	८३	६९ गांठगोभी	१०८
४६ हल्दी	८५	७० पान	१०९
४७ अदरक	८६	७१ पोदीना	११२
४८ ईश	८७	७२ पोपरमेंट	११२
४९ तमाखू	८९	७३ धाहम	११३
५० कपास	९१	७४ हालिम	११३
५१ सन	९३	७५ पोह	११४
५२ पटसन	९४	७६ पेंगन	११४
५३ बे.सर	९५	७७ टमाटर	११५
५४ नील	९५	७८ भिंडी	११६
५५ कुसुम	९६	७९ चाफला	११६
५६ ल्यूसर्न	९७	८० हाथीचीक	११७
५७ ग्वार	९९	८१ स्टेवरी	११८
५८ बाड़ी	१००	८२ तुरई	११८
५९ मेथी	१०१	८३ टिंडा	११९
६० पालक	१०२	८४ लौकी	११९

विषय	पृष्ठाङ्क	विषय	पृष्ठाङ्क
८५ कुम्हेड़ा	१२०	६७ गाजर	१२६
८६ कुहड़ा	१२१	६८ चुकंदर	१३०
८७ करेला	१२१	६९ शकरकंद	१३०
८८ पत्तल	१२२	१०० शलगम	१३१
८९ चिचिड़ा	१२३	१०१ पियाज	१३२
९० लोविया	१२३	१०२ लिफ	१३३
९१ सेम	१२३	१०३ लहसुन	१३३
९२ ककड़ी	१२४	१०४ आलू	१३४
९३ खीरा	१२६	१०५ अरबी	१३६
९४ खरबूजा	१२६	१०६ रतालू	१३७
९५ तरबूज	१२७	१०७ ज़मीकंद	१३८
९६ मूली	१२८	१०८ खेती की कहावतें	१३९





# खेती-बाड़ी

पहिला भाग

खेती

पहिली क्यारी

काश्त और काश्तकार

धरती व ज़मीन के जो खण्ड चारों तरफ़ से मँड आदि डाल कर जोतने-घोने योग्य बना लिये जाते हैं, उन्हें खेत कहते हैं ।

खेतों को जोत घोकर अनेक प्रकार के अन्न और फ़सलें आदि पैदा करने को खेती, कृषि, किसानी या काश्त कहते हैं । प्राणीमात्र का जीवन कृषि पर निर्भर है, कृषि एक स्वतन्त्र व्यवसाय है । इसलिये हमारे देश की आयादी का अधिकांश भाग खेती-बाड़ी में लगा हुआ है । अब कुछ लोग यावू पन कर कृषि-कर्म को घुरी नज़र से देखने लगे हैं । यह उनकी भूल है । देखा जाय तो किसान का दर्जा बहुत ऊँचा है, क्योंकि यह धरती में से अन्न पैदा करके हम सब को पाने को देता है, कहा भी है:—

“अन्न धन अनेक धन, सोना रूपा कितेक धन” ।

“उत्तम खेती मध्यम वान, निकृष्ट चाकरी भीख निदान” ॥



काश्त कई प्रकार की होती है जैसे ज़मींदारी, जागीर, मिलक, माफ़ी, खोर, बापी और मौरूसी काश्त ।

ज़मींदारी—देश का राजा या बादशाह अपने सुभोते के लिये ज़मीन को उचित खिराज व लगान पर कुछ धनियों के हाथ बेच देता है । ऐसे गाँवों के मालिक ज़मींदार कहलाते

हैं। एक २ ज़मींदार के पास कई कई गाँव होते हैं, कभी २ पेसा भी होता है कि एक ही गाँव में कई ज़मींदार होते हैं। ऐसी दशा में जो सरकार को लगान अदा करना है, वह नम्बरदार और दूसरे पट्टीदार कहलाते हैं।

**जागीर—**उत्तम सेवा व मूँड़कट्टी के लिये राजा या शाह-शाह की तरफ़ से चींग पुरखों को जो ज़मीन इनायत की जाती है, उसे जागीर कहते हैं, ऐसी जागीरें बिना कारण छीनी या बेची नहीं जाती हैं। कमागत उनके पंशजों का अधिकार चला आता है।

**मिलक—**सेवकों और मुल्कदियों को उनकी शायरी के बदले जो ज़मीन इनायत की जाती है, उसे मिलक कहते हैं। मिलक पर किसी तरह का लगान नहीं लिया जाता।

**सीर—**ज़मींदार प्रायः खुद क़ादत नहीं करते, थोड़ी बहुत ज़मीन जो ख़द जोत हो लेते हैं, उसे ग़ार व हवाला कहते हैं। ज़मींदारी बिक जाने पर भी ऐसी ज़मीन पर पोंड़ी दर-पोंड़ी ज़मींदार का हज़र बना रहता है। पोंछे उनके पंशज यहाँ के भूमिया कहलाते हैं।

**घापी—**जब क़ादतदार किसी ज़मीन का मुक़ामता तरीक़ा माफ़ूल रुपया अदा करके अपने नाम दायामी पट्टा बना लेता है, तब उसे उरखी घापी कहते हैं। घापी को ऐसी ज़मीनों पर शाह की न तो लगान पढ़ाया जा सकता है और न वह दा उनके पंशज बेइमाल दिये जा सकते हैं। ज़ख़्त पढ़ने पर एषक घापी को ज़मीन को बेच भी सकता है।

**मौरूमो काश्त**—जो ज़मीन वर्षों तक एक ही फास्तकार के अधिकार में चली आती है, यह मौरूमो काश्त कहलाती है। ज़मींदार लोग बिना उचित कारण दिखलाये न तो ऐसी ज़मीनों पर कुछ लगान बढ़ा सकते हैं और न उसको भेत से बेदखल कर सकते हैं। यशनें कि समय पर लगान बढ़ा करता रहे।

**साधारण काश्तकार**—यह लोग अपने घर की ज़मीन नहीं रखते, ज़मींदार व जागीरदार आदि से ज़रूरत के माफ़िक अपने नाम कुछ ज़मीन का पट्टा करा कर काश्त करते हैं। इनके भी शरह मुऐअन ( सदायन्दी ) दखीलकार, गैरदखीलकार शिकमी वगैरह कई भेद होते हैं।

**शरह मुऐअन**—जो दवामी यन्दोबस्त के समय में वार्षिक एक लगान देते आये हों। ऐसे काश्तकार न तो अपनी ज़मीन से बेदखल किये जा सकते हैं और न उनपर लगान बढ़ाया जा सकता है।

**दखीलकार**—वे लोग कहलाते हैं, जिन्हें १२ वर्ष एक ही ज़मीन जोतने के कारण उसपर दखीलकारी का हक प्राप्त हो गया है। यह भी बेदखल नहीं किये जा सकते।

**गैर दखीलकार**—वह हैं जो उसी ज़मीन पर पहिले ज़मींदार की हैसियत से सीर करते रहे हैं।

## गेतों की तकसीम और बटवारा

हमारे गांवों में गेतों की तकसीम और बटवारा बहुत दुरी तरह पर प्रचलित है। अक्सर देगने में आता है कि किसान का एक गेत इस मुहाल में है तो दूसरा गेत उसमें मौल आध मौल दूर दूसरे मुहाल में, ताम्बा-चीथा इनसे भी कहीं अलग दुरी दगाज़ पर। इसमें किसान की गंगाली आदि करने में बड़ी असुविधा होती है और यह मंडयंदी व बरयंदी नहीं कर सकते। इन बिगड़े हुए गेतों के कारण मयेंशी आदि का उजाड़ भी बहुत होता है। यद्यपि इनको लेकर आपस में लड़यंदी और मारपीट तक की नीयत आ जाती है। अच्छा हो कि ज़मींदार और कृषकगत आपस में सहयोग करके अपने इन अलग २ बिगड़े हुए गेतों को एक जगह कर लें, जिससे गांव में सब की ही सुविधा हो जावे और हर एक किसान अपनी ज़मीन के पारों और कांटों की बाढ़, बर आदि डलवा कर रक्षा का उपाय करले। इस तरीक़े पर किसान को अपने पशु आदि गोदने के लिये भी पशुम स्थान मिल जावेगा। हमारे गज़पताने में कटि आदि में घिरे हुए एक २ "जाव" देगने में आते हैं। यही गेतों के समुदाय मिल कर एक और प्रार्थ कहलाते हैं।

शामलात आराज़ी पहीदारी के गांवों में कुछ शामलात आराज़ी और गोर आदि भी हुआ करता है। इसके यह माना नहीं है कि उसको भी कांटबर गेतों को आवे। यह तो इस लिये हुआ करता है कि गांव के आम प्रारंभ के लिये इन्ने-माल हो जावे। कहीं तो गांव के लड़कों, मुयकों के देमने के लिये रोगान बना दिये जायें। कहीं जमाने का मच्छी मुहैया



करने के लिये दरक्तों का जङ्गल खड़ा कर दिया जावे, जिससे कि कंड़ों के थापने में गाँव की औरतों का क्लेशमयी समय नष्ट न हो और पशुओं का गोबर खाद के लिये बच जावे। क्योंकि गोबर ही हमारी खेती-बाड़ी की जान है। इसी प्रकार गाँव की इस शामिलान जमीन का एक बड़ा हिस्सा पशुओं की चरागाह के लिये छोड़ कर एक हिस्सा खाद-पास के सत बनाने व गाँव का घास-फूस और काठ-कयाड़ डालने के लिये रख लिया जावे।



## दूसरी क्यारी

### खेती के साधन

खेती के लिये कृषक को कई साधनों की ज़रूरत होता है, अगर उनमें का एक भी साधन न हो तो उसे दूसरों का मुँह ताकना पड़ता है और समय पर काम नहीं होता। कहनायत है:—

बाँगर बोया बाजरा, खादर बोया धान।

अपने पूता हीजरा, मोहि धतावे बाँक ॥

उपजाऊ खेत, अच्छे पशु, समयानुसार खेती के यन्त्र, उप-युक्त खाद, अच्छी जोत, उत्तम बीज, सिंचाई का सुपास और अच्छी सम्हाल का होना तो खेती के लिये आवश्यक ही है। कारतकार से कुछ मुद्दन के लिये ज़मान लेकर जोतें धोयें। इनमें

कितने तो इतने परीय होते हैं कि उनके पास घर के घेत, बाँज भी नहीं होते, घोड़े, ज़मींदार से सब काम चलाते हैं। अगर अकाल नहीं पड़ा और समय पर पानी बरसा तो घोड़े और ज़मींदार का क़र्ज़ा चुका कर अपनी साल भर की मज़दूरी माँग पा जाते हैं। पाँदी दर्यादी घोड़े और ज़मींदार के क़र्ज़ से उनका छुटकारा नहीं होता।

**उपजाऊ खेत**—खेत का उपजाऊ होना यहाँ की मिट्टी पर निर्भर है। खनिज पदार्थ, ज़ाय-जम्बु और उट्रिज के संयोग से मिट्टी बनती है। मिट्टी के मुख्य उपादान बालू और चिकनी मिट्टी हैं। इनके कम ज़ियादा मेल से खेत की मिट्टी की कई किस्में होजाती हैं, यथा—काली, स्याही, पाली व दुमट, बालू, रेतोला व भूक, बंजर, ऊसर।

**काली मिट्टी**—इसमें चिकनी मिट्टी और बड़ी हुई पन-रूपति का भाग अधिक होता है, रेतों के लिये यह खेत से अच्छी मिट्टी है। मालवा प्रांत में यह मिट्टी सर्वत्र पाई जाती है। ताल, तलियों की मिट्टी इससे मिलती जुलती होती है।

**स्याही व बाँगर**—इसका रंग स्याही होता है और बालू की अपेक्षा चिकनी मिट्टी का भाग अधिक रहने से प्रकृत के लिये यह मिट्टी भी बहुत अच्छी गिनती जाती है, ऐसी मिट्टी में खेत तराव की प्रकृति अच्छी पैदा होती है।

**पीली व दुमट**—इसमें चिकनी मिट्टी और बालू का समान भाग रहता है। रंग पीला होता है इसलिये इसे पीली मिट्टी कहते हैं। खनिज पदार्थों का भाग अधिक रहने से ऐसी मिट्टी में अनाज की प्रकृति अच्छी होती है।

**भूढ़—**रम ज़मीन में चिकना मिट्टी को वनस्पत बन का भाग अधिक रहता है, इसलिये कुछ कुसकुमी होती है और पानी पड़ने में जल्द गल जाती है। ऐसी मिट्टी में मोड़, बाजरी, मूँगफली, शकरकन्द, गाजर, मूली, मटरा आदि की फसलें अच्छी होती हैं।

**वालू—**ऐसी ज़मीन में सिर्फ़ मोड़, बाजरी, मटरा आदि कुछ जिनसे ही केवल घरसात में होती हैं। मारयाड़ और यीकानेर में प्रायः ऐसी ही ज़मीन है।

**बंजर व पड़त—**जो ज़मीन मुदत तक जोती थोई नई जाती और पड़ी रहने से भाड़ भंकाड़ उग कर खराब हो जाती है, उसे बंजर व पड़त कहते हैं। अच्छी तरह खाद-पास डाल कर जोतने थोने से ऐसी ज़मीन काश्त के योग्य हो सकती है।

**ऊसर—**रेह और छार का अधिक परिमाण बढ़ने ज़मीन ऊसर हो जाती है। ऐसी ज़मीन में घास तक ना उगती। कहा भी है:—

“कल्लर खेत रहे जिहि पास, वाके होय नाज ना घास”।

हमारे इधर राजपूताने में पीवल, काँकड़, मोरघाँ, पिछोड़, तालावी आदि भूमि के विभाग किये जाते हैं।

**पीवल व चाही—**उस ज़मीन को कहते हैं, जो किसी कुएँ बेरा) पर होती है, इस ज़मीन में ऊनालू (खरीफ) (रबी) दोनों ही फसलें होती हैं।

फाँकड़ व वीरानी—ऐसा ज़मीन का नाम है, जिसमें सिंचाई का कोई साधन न हो। इसमें तिल, ज्वार, चना आदि की फ़सलें अच्छी थम्मात हो जाने पर हो जाती हैं।  
 बहायत है—

“श्वेत थारानी, जैसे दान राजानी”

गोरघाँ व माल—उन् ज़मीन का नाम है, जिसकी सिंचाई किसी तालाब व बन्द की मोरी द्वारा होती हो। यह ज़मीन बहुत अच्छी समझी जाती है। इनके पीछे जो ज़मीन रहती है, उसे पिछोड़ कहते हैं।

तालाबी—तालाबों और बन्द, नदी, नाइों के पेटे की ज़मीन को तालाबी ज़मीन कहते हैं। बरसात के अन्त में इनका पानी निकाल कर खेतों की जानी है। इसमें बिना खाद पाम डाले ही पुष्कल अन्न पैदा हो जाता है।

गाँव गोरघाँ—बस्ती के पाम की गोदानी ज़मीन को गाँव गोरघाँ कहते हैं। इसमें खाद का अंश अधिक रहता है।



## तीसरी क्यारी

गाय, बैल आदि पशु



खेती गाय बैलादि पशुओं पर ही निर्भर है। हल जोतना, गाड़ी खींचना, पुर-रहूँट चलाना, पटेला फेरना, अनाज भूसा अलग करना, खेत में गाड़ी भर खाद डालना, खेत से अनाज भूसा, घास, कड़वी घर पहुँचाना आदि २ सय काम बैलों द्वारा ही होते हैं। इसलिये कृषकों को एक दो जोड़ी बैलों के सिवाय दो-चार गाय-भैंस भी अवश्य रखना चाहिये। घर का गोबर, दूध, दही, घृतादि हो जाने के सिवाय किसान को इन पशुओं से बहुत बड़ी मदद मिलती है। इस बात को राज-पूताने के जाट और गुजर बहुत अच्छी तरह जानते हैं। सौ पचास गाय, बैलों और भैंसों आदि को लेकर ये लोग हजार २ पाँच २ सौ भेड़ धकरियों का रेघड़ रखते हैं। रेघड़ रखना बड़े लाभ का व्यवसाय है। रोज़ दो चार रुपये का दूध-दही हो जाने के अलावा साल में सैकड़ों, हजारों रुपये की ऊन और उनके बच्चे-बच्ची आदि हो जाते हैं। सब पूछो तो यही "गो-धन" करसों को अभी तक जिलाये हुए है। नहीं तो सूदखोर बोगरों और मद्राजनों ने उन्हें कभी का मोच खाया होता। कहायत है:—

“खेती कर कर करसा मरे।

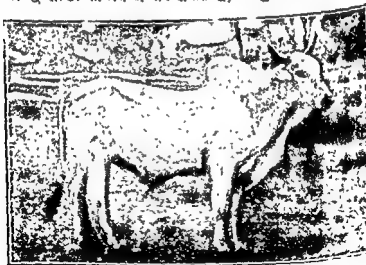
बोहरा बैठा कुठिला मरे ॥”



पर उसी "गोधन" की उत्पत्ति की छोर छापों का जमा ग्राह्य सेवा ध्यान नहीं है। उनकी लापरवाही के कारण पशुओं की नगल दिन पर दिन खराब होती चली जाती है। अथ यदि जैरे बलिष्ठ, सुदीर्घ, ऊँचे कद के गाव सेवादि बहुत काम देने में आते हैं। जहाँ एक २ गाव-भोज के दान २ बीघर २ सेर दूध नित का होता था, वहाँ आज उनके पशुओं को पेट भर कर पाने को भी दूध नहीं मिलता। इसका मुख्य कारण अल्प खाँड़ी का अभाव है। हमारे देश में आँकानों के पशु गत स्थितियों के नाम पर खाँड़ छोड़ने को एक पुरानी प्रथा है पहले खाँड़ पूरा भाव से देखे जाते थे, उनकी सेवा में माना व ताड़ना पाउ सम्भाला जाता था, परन्तु इनकी को खाँड़ी के प्रति अब यह ध्यान नहीं रहता है। इससे आधुनिक समय में खाँड़ छोड़ने की प्रथा कम पड़ गई है, जो छोड़े बहुत छोड़े जाते हैं, यह अतिरिक्त बरतों के लहू को मार के मारे खरने नहीं है। विचार कर देना और तो खाँड़ी का खुले परना,

फिरना निरर्थक नहीं है। स्वतन्त्र जल-वायु में रहने सहने से उनके शरीर बनते हैं। मादीनों पर बलिष्ठ सांडों के पड़ने से नसल का सुधार होता है। ऐसी दशा में सांडों द्वारा खेती-घाड़ी की थोड़ी बहुत क्षति भी क्षन्नव्य है। अब कितने ही जिलों और राज्यों में वहाँ की सरकार द्वारा अच्छे सांडों के पालन-पोषण का प्रयत्न किया जा रहा है।

ऐसे ही गाँवों के ज़मींदार, नम्बरदार, पटैल, पटवारी गाँवार खर्च से अपने २ गाँवों में खिड़क और घाड़ों में रखकर अच्छे सांडों का प्रयत्न कर सकते हैं, परन्तु केवल अच्छे सांडों



अच्छा सांड।

का प्रयत्न कर देने से ही नसल का सुधार नहीं होगा। हमें इसके साथ ही साथ गाँव में नियंत्रित और निकम्मे सांडों का

बीज नाश कर देना पड़ेगा। इसका सुगम उपाय यही है कि दो चार अच्छे बछड़ों को मक्कर गाँव के कुल बछड़े और नर भवैशी दो वर्ष के हान के पहिले बधिया (अस्ता) कर दिये जायें। नहीं तो वह मर्दान पशुओं पर पड़ कर नमल को सुधरने नहीं देंगे। यद्वायत है:—

“न बांस होगा न बाजेंगी बांसुरी”

साथ ही पशुओं के लिये उत्तम जल-वायु और उत्तम आनयन का प्रयत्न होना वाञ्छनीय है।

सुबह भवैशियों को जङ्गल में हाँक देना और शाम को बिना चारे पानों के खिड़क या बाड़े की हवालात में ठूस देना एक बेरहम रियाज है।



शुरू में अगर कुछ मर्दान जानवर मय एक दो साँड़ों के, जहाँ के वह प्रसिद्ध हैं, वहाँ से मँगाकर रखलिये जायें, तो नमल की और जल्दी तरकी होगी। भिन्न २ पशुओं के लिये नीचे लिखे क्षेत्र प्रसिद्ध हैं। कृषकों को अपनी आवश्यकता-नुसार वहाँ से जानवर मँगाकर परीक्षा करनी चाहिये:—

**गाय-बैल**—हरियाणा प्रान्त के सर्वोत्तम होते हैं इस प्रान्त में सिरसा, रोहतक, हाँसी-हिसार को आदि लेकर तमाम पूर्वी पंजाब शामिल है। पंजाब प्रान्त में बाँगर, मालवा, मान्टगोमरी पोडोवार, कच्छी और मांक के क्षेत्र भी गाय बैलों के लिये विख्यात हैं। इनसे उतर कर मारवाड़ी गाय-बैलों का नम्वर है, मारवाड़ में धली, नागौर, साँचोर और मालानों इनके मुख्य क्षेत्र हैं। मुलतान, गुजरात और दक्षिण में मैसूर के भी पशु बहुत अच्छे होते हैं। मैसूर में राज्य की तरफ से उनकी



नसल सुधारने पर अधिक ध्यान दिया जाता है। फरांची में आस्ट्रेलियन नसल की गाँयें पाली जाने लगी हैं। ये गाँयें मन सवा मन तक रोज़ाना दूध देती हैं।

भैंस, पाड़ा, पाड़ी भी हरियाणा प्रान्त के अच्छे होते हैं। रोहतक, सिरसा और हिसार की कण्डी भैंसें सर्वत्र प्रसिद्ध हैं। मारवाड़, बड़ोद, ग्वालियर, फोटा, धौलपुर और चम्बल की तलेटी के गाँयें भी भैंसों के लिये बहुत प्रसिद्ध हैं।



ऊँट।

ऊँटों के लिये—घोटरू, समखावा, जैसलमेर, मारवाड़, बीकानेर, भावलपुर और सिंध के क्षेत्र विशेष उल्लेखनीय हैं।

घोड़े—सिंध, काठियावाड़, मालानी, कच्छ और घाली-तरा के प्रसिद्ध हैं।

भेड़-बकरियाँ—तिब्बत और काश्मीर को आदि लेकर मारवाड़ और बीकानेर की अच्छी होती हैं।

कभी २ पशुओं में बीमारी आजाने पर रूपकों की बड़ी हानि उठानी पड़ती है, क्योंकि गाँवों की तो बात ही क्या है,

अभी तक शहरों और कस्बों तक में पशुओं के अस्पताल नहीं हैं। इसी लिए किसानों की जानकारी के लिये पशुओं की कुछ बीमारियों का वर्णन यहां किया गया है:—

**खुर पका रोग**—इस रोग में पशुओं के खुर पककर उनमें कीड़े पड़ जाते हैं। यह रोग प्रायः परसात में होता है। कीड़े मारने के लिये क्रिनाइल यही अच्छी दवा है। इसकी दो चार बूँद डालने से ही कीड़े घात की घात में नष्ट हो जाते हैं। जहाँ क्रिनाइल न मिले वहाँ उसके बदले मिट्टी का तेल काम में ला सकते हैं। थोड़ा ( पापनी ) के पत्तों को घूना, कलई के साथ पीस कर लुगदी बना खुरों में भरने से कीड़े मर जाते हैं। तूतिया, हाँग, कपूर और दही के तोड़ को घराघर ५ लेकर मरहम बनाकर लगाने से भी लाभ होता है। कीड़े मरने के बाद थोड़ा तैलादि लगाते रहने से ही चार छः दिन में पशु धीरे हो जाते हैं।

**२ चेचक**—पशुओं के लिये यह एक बहुत घुरी छूत की बीमारी है। एक पशु को ही जाने से गाँव के तमाम पशुओं में चेचक फैल जाती है। इसलिये इसके लक्षण प्रतीत होने पर ऐसे पशुओं को तुरन्त ही दूसरे पशुओं से अलग कर देना चाहिये। इस बीमारी के यह लक्षण हैं:—पशु का सुस्त हो जाना, मुँह गर्म और लाल हो जाना, कफ़ और लार का गिरना, कँपकँपी आना, कान लटक जाना, खून, आँसू मिला पतला गोबर होना, जीभ, मुँह, नाक, आँख आदि के भीतर छाले पड़ जाना, कमर पर मुँह डाले पशु का सुस्त पड़े रहना। इनमें के कुछ भी लक्षण प्रतीत होने पर अलसी या चाँवल के

मांड \* में नमक मिलाकर पशु को देना चाहिये। यदि पशु मांड को न पिये तो नाल के द्वारा हलक के नीचे उतार देना चाहिये। हर्ड, बहेड़ा और आंवले को एक २ छटांक लेकर दो सेर पानी के साथ काढ़ा बनाकर आधसेर पानी रहने पर पिलाने से हरसूरत में लाभ होता है। कच्ची हल्दी ४ तोला लेकर ४ तोला गुड़ के साथ दिन में तीन चार बार पशु को खिलाने से खेचक रुकती है। घिना फूल वालो कंटकारी के जड़ के टुकड़ों के साथ २१ कालीमिर्च को पीसकर देने से भी खेचक नहीं निकलती। योमारी की दशा में खाने को चावल का मांड, जौ का रँधा हुआ दलिया और मिलसके तो हरी दूध देना चाहिये।

३ खाँसी—बहुत घुरा रोग है, इससे पशु व्याकुल हो कर दिन पर दिन दुबला होता जाता है। कुछ खाने पीने की इच्छा नहीं होती। आँख, नाक से पानी गिरने लगता है। ये लक्षण प्रतीत होने पर अड़सा के पत्तों का रस आधपाव गुड़ के साथ दो। या एक छटांक अदरक, १ छटांक काली-मिर्च को गुड़ के साथ घोंटकर खिलाओ। गले में घाव मालूम हों तो लोहे को तपाकर धीरे २ सँकना चाहिये या हलका सा दाग दो।

४ अकड़ा—इस रोग में पशु का तमाम शरीर अकड़ कर चलने फिरने की शक्ति नहीं रहती। ऐसी दशा में गंधक ५० अलसी का तेल ५१ और सोंठ ५२ इन सब को घोंट छान

\* मांड बनाने की यह रीति है, कि ५॥ तीन पाव चावल को देर घंटे तक पाँच सेर पानी के साथ उबाल कर मध ढाखो, पीछे टंडा होने काम में लाओ।

कर आधसेर पानी के साथ पशु को पिला दो। प्यास लगने पर नमक मिला हुआ पानी पीने को दो।

५ अफरा व पेट फूलना—अधिक चारा दाना और मौसमी घास प्याजाने से यद्व बीमारी होती है। इसमें पशु का पेट फूल कर ढोल की भाँति बल जाता है। ऐसी दशा में पशु खाना पीना भूलकर जुगाली (रोंध) करना तथा छोड़ देता है। खोनी खोड और तेल की नाल देने से पशु को दस्त आकर लाभ होता है। या आधपाव विन्नी दुई राई गरम पानी में मिला कर पशु को पिला देना चाहिये।

६ पतले दस्त—लगने पर चाँवल का माँड और जी का आटा देना चाहिये।

७ सर्दी लग जाने पर—मेथी ५, चायकी पत्ती छापी छटाँक, अजवाइन ५, आधसेर गुड़ के पानी के साथ आँटा कर देने से बड़ा लाभ होता है।

८ साँझ रोग—में गाव, भैंस के धन लाल हाकर वे लँगड़ा कर घसने लगते हैं। ऐसी दशा में तीन दिन तक आध-सेर दही के साथ पायभर तिलों के तेल की नाल देना चाहिये।

९ गाय भैंस का थन—मास जाने पर गाभिन होने पर एक पाव सरसों या तिलों के तेल की नाल मत्पेच मास की गुफल पल की दौज की स्थान तक देवे।

१० हुरासा रोग में—गुड़ पुचका एक सेर और सौंघ पायभर को एक सेर पानी में आँटाकर पिलावे।

११ गलफूला रोग—में ज्वर के साथ कानों और ज-  
यहों के नीचे गाँठें होकर गले में सूजन आजाती है। ऐसी  
दशा में साँस लेने की नली को बचाकर सूजी हुई जगह को  
गर्म लोहे से दाग दो। आध खेर गर्म पानी में ६ माशे फिट-  
फटी मिला कर मुँह को धोओ और गंधक की धूनी लगाओ।

१२ पशु के शरीर के बाल गिर गये हों तो पानी में तिल  
पीस कर लेप करो।

१३ घाव हो गया हो तो गवे की सीढ़ को महीन पीस कर  
लगावे।

१४ घेलों के कंघे पर चोक्र ढोने से सूजन या घाव होजावे  
तो तीन माशे अक्रोम, एक तोला हल्दी, सरसों के तेल में  
मिला कर लगावे। सरसों का तेल नहीं मिले तो मोठा तेल  
ही गर्म करके मले। या नीम \* का तेल लगावे।

१५ पशु के शरीर का कोई हिस्सा जल जावे तो प्याज़ का  
पानी या केले के पेड़ का रस लगाओ।

१६ पशु की जीभ पर काँटे हो गये हों तो हल्दी और  
नमक मिला कर दिन में दो तीन बार मिलना चाहिये।

१७ पशु की आँखों से पानी आवे तो त्रिफला (हर्ष, बहेड़ा  
और अंबला) के जल से आँखों को धोवे।

---

\* नीम का तेल बनाने की यह रीति है कि नीम की पत्तियों की  
टिकड़ी बनाकर खोलते हुए तेल में छोड़ दे। पीछे जलाने पर घोट छान  
कर तेल बनाले। निंबोली की गुठली से निकाला हुआ तेल मिलतावे  
तो और अच्छा है।

१८ जूँ और चीचड़ होजावें तो नमक ४ तोला, सरसों का तेल ४ तोला, मिट्टी का तेल १ तोला मिला कर लगावे ।

१९ कयी २ घास और चारे के साथ ज़हरोला कीड़ा खाकर पशु बेदीश होजाते हैं ऐसी दशा में दो सेर पानी में आध सेर सज्जी घोल कर नाल के द्वारा पशु को बिला देना चाहिये ।

२० पशु को जीभ पर घाव या छाल पड़ जाय तो पीपल की छाल की भस्म लगावे या पानी ईंट से जीभ को रगड़ दे ।

२१ मूढ़ां रोग पर तेल के साथ लहसुन बिलावे ।

२२ दूरका रोग पर दोनों सींगों के बीच के गढ़े में चार पीच दिन तक रंड़ी का तेल भरें ।

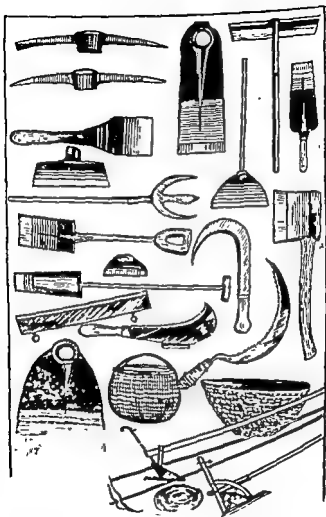
२३ गाय, गैर के घनों पर दाने या घास होजाने पर मकरन या गिरी का तेल दिन में दो तीन बार लगावे ।



## चौथी क्यारी

### खेती के पन्थादि

मेती के लिये "हल" आदि चरें अच्छर के पन्थी की बिमान को ज़रूरत होती है । उनसे बिमान पड़ो है जिन्हे पास सध पन्थ ( छोड़ार ) हों । बिना मामान के मेती करना भक मारना है । इस, जूँ, घड़म ( घुर ), मेती, बुदावे,



॥ ये यन्त्रादि ।

फावड़ा, हँसिया, गुरपी, गंडासो, कुल्हाड़ी, सिरावन (पटेला) कस्सी, जेई, रासैं, नाथें, बत (लाव), गुफना, तासल, डला, डलियाँ आदि सामान तो आवश्यकतानुसार प्रत्येक किसान के पास होना ही चाहिये। बड़े किसान और ज़मींदार लोग एक दोय हल छकड़ा, छकड़ी, मिट्टी पलटने वाले एक दो नई क्रिस्म के हल ऊख घेरने के कोलू, कुए से पानी निकालने के पम्प, खेत में स्वाद घसेरने, निराई करने, कड़ियाँ काटने, दाना दलने, फसल को काटने, उनके गर्दूँ याँधने, भूसा उड़ाने, बड़ा छोटा दाना छ्वाँटने, आटा पीसने, घास काटने, कट्टी हुई घास को सुखाने, घास को गाँठें याँधने आदि की कलें भी रख सकते हैं। इनसे समय और आदमियों की बड़ी बचत होती है। अब दिनों दिन मज़दूरी तेज़ होती जाने में धन्न की एक दिन इन कलों का व्यवहार करना ही पड़ेगा। नीचे क पतों से आवश्यकतानुसार यह चीज़ें ज़मींदार लोग अपने लिये मंगा सकते हैं:—

- ( १ ) सुपरिन्टेन्डेंट सिविलियन ज़िरात व तिजारत कानपुर ( यू० पी० )
- ( २ ) यन० एण्ड को०, कलकत्ता ।
- ( ३ ) टी० ई० टमसन एण्ड को० नं० ६ इम्प्लान्ट ईस्ट, कलकत्ता
- ( ४ ) परदिग्टन पम्प कम्पनी लिमिटेड नं० १० फ्लावर स्ट्रीट कलकत्ता
- ( ५ ) पालेम कम्पनी नं० ५ रीक्वेल स्ट्रीट, कलकत्ता ।





# पाँचवीं क्यारी

## उपयुक्त खाद

उद्भिज और खेती के लिये खाद परमावश्यक खुराक है जैसे मनुष्य घी, दूध वगैरह के बिना दृष्ट, पुष्ट नहीं हो सकत वैसे ही खाद के बिना फसलें पूरी तौर पर उगती, बढ़ती और फलती नहीं। कहा भी है—

“खाद देउ तो हुइहै खेती ,  
नहिं तो रहिहै नदिया रेती”

यों तो शुद्ध बालू को छोड़कर हर प्रकार की मिट्टी में थोड़ा बहुत खाद का अंश रहता है, पर एक ही खेत में बार २ फसलें पैदा करने से खाद का वह भाग खुक जाता है। इसलिये ऊपर से नाय बैलादि का गोबर और दूसरा खाद-पाँस डाल कर उस कमी की पूर्ति करनी होती है। कहा भी है:—

“खाद पड़े तो खेत, नहीं तो कूड़ा करकट रेत”

“खाद अपाढ़ खेत में डाले, तो फिर फसल खूब ही फाले”

उद्भिज, प्राणिज, खनिज और मिश्रित खाद के चार मुख्य भेद हैं:—

उद्भिज खाद—जो खाद नाना प्रकार के घास, वृक्ष, त्ता और गुल्मादि के सूखने, सड़ने, गलने और मरने से पैदा होता है, उसे उद्भिज खाद कहते हैं। उद्भिज खादों में सरसों, चिनोला, रेंडी (अंडी) कोखली की खाद सर्वोत्तम है।

र इनमें से एक रेंडी की खली खाद के काम में आती है।  
 उप पशुओं को खिलाई जाती है। निचोली की गुठली की  
 खली भी फ़सलों के बड़े काम की है, क्योंकि उसके देने से  
 खेत में के कोट, पतंग नष्ट होजाते हैं। कहा भी है:—

“गोबर, मैला, नीम की खली, इनसे खेती दूनी फली”

इसी तरह नील की गांजी, ऊख की सीटों, पेड़ों के सूखे  
 पत्तों और उखड़ी हुई लता, घासादि को गोली जगह में गाड़  
 कर गलाने, सड़ाने से बहुत अच्छा खाद बन जाता है। जिस  
 के देने से सब तरह की फ़सलें बहुत अच्छी पैदा होती हैं।  
 नील की गांजी गेहूँ की फ़सल को तो जान है। कहायत है:—

“गोबर राखी पाती सड़े, मोटा दाना तब ही पड़े”

कहीं नील, कुलथ, मोठ, सरसों, सन आदि जिनसे को  
 खेत में थोकर कुछ बड़ा होने पर हल चला कर खड़ा जोत देते  
 हैं। यह हरा खाद भी खेत को बड़ा मुफ़्रीद होता है। कहा है:—

“सन के डंठल खेत खपावे, इनसे लाभ चौगुनो पावे”

घुड़ों के पत्तों की राख भी बहुत अच्छी खाद है यह राख  
 भड़भूजों ( भुजों ) और मठियारों के यहाँ से सहज में ही प्राप्त  
 हो सकती है।

प्राणिज खाद—जो खाद मनुष्य, पशु, पक्षी आदि प्रा-  
 णियों के मल, मूत्र, दाढ़ आदि से बनता है, उसे प्राणिज खाद  
 कहते हैं। प्राणिज खादों में मानव मल मूत्र आदि का योग

दायी, घोड़ों की लीद, ऊँट, भेड़, बकरी की मँगनी ही आम तौर पर खाद के काम में आती हैं। जीव जन्तु के दाढ़ और मनुष्य का मैला सब प्रकार की फसलों के लिये एक उत्तम खाद है। परन्तु उन्हें अस्पर्श समझ कर हमारे देश के किसान प्रायः काम में नहीं लाते। अब कुछ शहरों और कस्बों में मैले को गला सड़ा कर चतुर रूपक उसके खाद से लाभ उठाने लगे हैं। गोभी, आलू, अरबी, तम्बाकू आदि फसलों की तो यह खाद जान है। इसी प्रकार हड्डी का खाद भी फसल के लिये बड़ा उपयोगी है। उसे ढेकली से कूट कर या चक्की में पीस कर देने से तुरन्त लाभ होता है। यह भी नहीं हो तो राख मिट्टी के साथ साल छः महीना एक गढ़े में गला सड़ा कर काम में लासकते हैं। पर इतना करे कौन? गोबर का खाद भी तो हमसे नहीं बनता पहिले तो गोबर के उपला (कंड़े) बनाकर जला लेते हैं। यरसात आदि मौसिमों में उपलों से बचा भी तो जैसा हुआ वैसा मकान के पास ढेर कर खेत में ला पटकते हैं। इसीसे उसका आधा चौथाई भी लाभ नहीं होता। कारण यह कि उसके सारे पदार्थ हवा, धूप और मैद के पानी से-खुला पड़ा रहने के सबब-नष्ट हो जाते हैं। वही खाद यदि कायदे के साथ तैयार कर खेत में डाला जाय तो पहिले से दस बीस गुना लाभ हो। गोबर का खाद तैयार करने की एक सहज प्रक्रिया यह है:—

गाँव के आसपास या अपने खेत के नज़दीक आवश्यकतानुसार लम्बा चौड़ा पहिले एक गढ़ा खोदो। फिर उसकी तली में पशुशाला और अपने घर का कूड़ा करकट, राख, खर, पात जो कुछ हो। . . . रोज के गोबरदि को डाल कर ऊपर से राख-मिट्टी . . . अङ्गुल की तह से ढक दो, फिर ऊपर से उन्हीं

पशुओं का नित्य का पेशाव छिड़क दो तो और भी बेहतर है । नहीं तो पेशाव की गीली मिट्टी को ही खुरच कर उस ढेर पर डाल दो और बाहर से मूली मिट्टी लाकर पशुशाला में उस जगह की पूर्ति करते रहो । इस प्रकार रोज करते २ जय गदा ऊपर तक भरजाये तब राख मिट्टी की एक फुट ऊँची तह लगाकर उसे पैसा ही बन्द करके छोड़ दो । वनपड़े तो ऊपर से मिट्टी ( पाल ) या छप्पर डाल कर कुछ छाया भी पारो । इस प्रकार दशा रहने से चार-छ महीने में अच्छा खाद तयार हो जायेगा । इसी प्रकार अपनी आवश्यकतानुसार दम, याँस वगैरे खाद के नयाँ कर सकते हो ।

ऐसे खाद के गले अपनी ज़रूरत पूरी होने पर दूसरों को बेच जायें तो एक अच्छा रकम हाथ आसकती है । बरखी और शहरों की म्यूनीसिपलटियों को मँले और कूड़े का कट के ऐसे गलों से पड़ी आमदनी होने लगी है । मँले को इस तरह खाद में दुर्गंध नाम को भी नहीं होने और उसे नष्टी का खाद कहते हैं ।

भेड़, बकरियों और ऊँट को मँगनी का खाद गोबर से भी अधिक शोभदार होता है । इसीसे मात्तो लोग बाघ बघीरों के लिये इसी खाद का इस्तेमाल करते हैं । इसमें एक गुरु और भी है कि दशा रहने से किसी प्रकार के कीट पतंग पैदा नहीं होते । हाथों और पीड़ों को सोद भी मान लें महीने गोबर की तरह गढ़ी और गलों में दाब कर खाद के काम में लाई जा सकती है । ताज़ा तो कोई भी खाद काम में नहीं माना चाहिये क्योंकि उसमें गलों से प्रचलित भुजभुज आता है ।

यहाँ २ लोग पैसा भी बताते हैं कि दोठे और भेड़ दश-

रियों के रेवड़ ( कुंड ) महोना पन्द्रह दिन रात्रि को एक ही खेत में रखकर उनका मैला-पेशाब वहाँ गलने खपने देते हैं इससे दो लाभ हैं एक तो खाद खेत की ज़मीन में रम जाती है । दूसरे पशुओं के चलने फिरने, उठने, बैठने आदि से वह की मिट्टी नरम पड़जाती है । फदावत है:—

“जिन खेतन में बैठें ढोर, सब खेतन में वह सिरमोर”

यतक, कबूतर, मुँघें, मुर्गियों आदि अलचर और थलच पक्षियों की धोड़ बड़ी जोरदार खाद है । जो लाभ दूसरी मने खाद डालने से नहीं होता वह पक्षियों की मुट्ठी भर खाद देखने में आता है । पर यह खाद हर जगह सरलता के साथ मिल नहीं सकता सूने मकानों में अलचर चिमगादड़ों और अवाधील की धोड़ कहीं कहीं ज़रूर रहती है । चिली में समुद्र के सुनसान किनारों पर यह खाद बड़ी मुकलास के साथ मिलती है । इसे “गुआनों” कहते हैं, जो छोटे २ टीनों और थैलों में भरकर वहाँ से वहाँ आती है ।

खनिज खाद—खनिज खादों में चूना, सेलखड़ी, शोरा, नमक, पोटाश, सोडा, फिटकरी, कोयला, नीलाथोथा, लोना-मिट्टी, चिकनी मिट्टी आदि मुख्य हैं । पर महँगी होने के कारण दो चार को छोड़ कर यहाँ के गरीब किसान उन्हें इस्तेमाल नहीं कर सकते । शोरा, नमक, लोना मिट्टी आदि को कहीं २ के रुपक अथ खाद के काम में लाने लगे हैं । इनके प्रयोग से फ़सलों की जीवन शक्ति बढ़कर अनाज और भूसा दोनों ही अधिक परिमाण में पैदा होते हैं । मूल पदार्थों की तो शोरा और नमक जान है ।

मिश्रित खादः—उद्भिज, प्राणिज और खनिज इन तीनों प्रकार के खादों के मिलाने से जो खाद बनता है, उसे मिश्रित खाद कहते हैं। यह बड़ा जोरदार खाद होता है, पर किसान अधिकतर अपठित और धनहीन होने से हमारे देश में अभी ऐसे खादों का प्रचार नहीं है। कृषकों की जानकारी के लिये ऐसे खादों के दो चार नुस्खे यहाँ दिये जाते हैं।

- ( १ ) गली के घूर के साथ गाय बिलादि पशुओं का पेशाब मिलाने से एक जोरदार खाद बनता है।
- ( २ ) १० मन गोबर के साथ एक मन खारी नमक के साथ दुभाया हुआ घूना मिलाने से ऊंग के लिये उपयोगी खाद तैयार होता है।
- ( ३ ) १२० मन गोबर, ६ मन अस्थि घूर्ण, २० मन राख मिलाने से ऊंग के लिये अच्छा खाद बनता है।
- ( ४ ) तीस मन गोबर, २ मन दही का घूर्ण और ३ मन राख मिलाने से गेहूँ के घास्ते अच्छा खाद तैयार होता है।
- ( ५ ) ४० मन गोबर, १० मन राख, ५ मन दही का घूर्ण ३ मन सरसों की गली मिलाने से मूल पदार्थों के लिये अच्छा खाद तैयार होता है।

माँचे सिंगे टिब्बनों पर हस्तरद के निधिन और रसायनिक खाद द्रव्यक तैयार मिलते हैं—

- ( १ ) घालेस कज्जनों रसायनिक खाद विभाग, नगहर ५ बैचोस स्ट्रीट, बसबता।

( २ = )

- ( २ ) हिमालिया सांड स्टोर्म, बाग्लोगंज, मधुगं ।
- ( ३ ) सुपरिटेण्डेन्ट सांड स्टोर्म, लगनऊ ( अवध ) ।
- ( ४ ) टी० यो० एण्ड सन्स, पूना सिटी ।
- ( ५ ) दुये ग्रादर्स लिमिटेड, चौक, इलाहाबाद ।
- ( ६ ) कृष्ण फार्मसी सेजायधर, हथौयगंज, बनारस ( यू० पी० )

## छठी क्यारी

अच्छी जोत



देशी हल की जुताई ।

उपयुक्त खाद, पशु आदि के बाद खेतों की जुताई भी अच्छी होनी चाहिये । क्योंकि फसल का एक समान उगना अच्छी जुताई पर निर्भर है । कहावत है—





वह २ जागोरदार और ज़मींदारों को सुपरिन्टेन्डेंट महकमा ज़राअत त्तिजारत कानपुर से यह दल मंगाकर परीक्षा करनी चाहिये। गुड़गाँव और लायलपुर में भी इस प्रकार के अच्छे दल मिलते हैं। पहाड़ों और ऊँच, खाई भूमि के लिये हाथ से चलने वाले दलके दल भी हैं, पर ऐसी जगह अधिकतर लोग कुदाल और गेंती से ज़मीन खोदकर बीज बोते हैं। जैसे हमको अन्न खाने के पढ़िले पीसना पड़ता है, वैसे वही दाल फ़सल का समझो। बिना खेत की मिट्टी पोली और चूर चूर हुए फ़सल उससे अपने आहार की चीज़ें नहीं खींच सकती। इसलिये बीज बोने के पढ़िले खेत की मिट्टी का पोला और नरम होना परमावश्यक है। यह बात गहरी जुताई पर निर्भर है। हमको हमारे देश के किमान समझते भी हैं, गेहूँ और रब्बी की फ़सलों के लिये दस पन्द्रह बार दल और सँवार चलाकर खेत की मिट्टी को मैदा माफ़िक कर देते हैं। पर मरीक की फ़सल के लिये ऐसी मेहनत नहीं करते, बलवत्ता काड़ी और माला तो अपनी ज़मीन को देगा ही सम्भालते हैं। कदा है:—

‘मेड़ बाँध दम जोतन दे, दम मन धीपा मोसे ले’

अर्थात् जुताई से खेत का सरपात उगड़ कर मिट्टी के साथ मिला जाने से बाद का काम होता है। धनुर किमान चट्टपा चरगात के पढ़िले खेत को जोत कर छोड़ देते हैं। इससे पूर और हरा में के कई तरह मिट्टी में मिला कर इसे गुलाबम और गोप्ता कर देते हैं और जितना पानी चरगाता है, नव खेत की मिट्टी में रम जाता है। यह भी नदी हो गो आगाड़ का पढ़िना पानी



दिया जाता। जैसा बुरा भला बीज बाज़ार या बोहरे के यहाँ प्राप्त होता है, ऐन वक्त पर लाकर खेत में बो दिया जाता है। करें क्या, गाँवों में अभी बीज के ऐसे मंडार और दूकानें भी तो नहीं हैं। कानपुर, पूणा, सहारनपुर, पूना वगैरह में दो चार बीज के फ़र्म हैं। वे इतने बड़े देश की आवश्यकता को क्योंकर पूरा कर सकते हैं और न अभी यहाँ के अशिक्षित किसान बीज के लिये चौगुना, पचगुना दाम खर्च करने को तैयार हैं। देश की शरीबी के सबब यह लोग अपनी घर की फ़सल से तो बीज के लिये अच्छा और बड़ा दाना छाँट कर रख ही नहीं सकते। अलबत्ता माली और काछी जहाँ तहाँ थोड़ा २ तरकारियों आदिका बीज रख लेते हैं सो भी इसलिये कि यह बाज़ार में दाम देने पर भी नहीं मिलते। पंसायी आदि के यहाँ जो दवा दारू के लिये थोड़े बहुत बीज पड़े रहते हैं, उनका भरोसा नहीं। क्योंकि वह दो २ चार २ साल के पड़े हुए होते हैं। उगें या न उगें। अतएव किसान को अगर एक समान फ़सल लेकर हट्ट, पुष्ट और निर्दोष दाना पैदा करना है तो या तो अपने घर की फ़सल में से अच्छा और सुडील दाना छाँट कर रखे या अधिक दाम देकर दूसरों से मोल लेने की आदत डाले। कहावत है—

“जैसा बीज वैसा फल”

जब बीज का चौगुना, पचगुना दाम मिलेगा तब स्वतः ही गाँव २ बीज के भण्डार खुल जायेंगे। क्योंकि अपना लाभ सब चाहते हैं। फिर उत्तम बीज संग्रह करने के लिये ऐसी कुछ समझ भूक की भी ज़रूरत नहीं। फ़सल कटने पर मोटे और निर्दोष दानों के बाल-मुँह छाँट कर रख लेना ही काफ़ी

हैं। छुटे दाने रखने हों तो धलनी या सूप से उन्हें ढरफा कर रख सकते हैं। सर्दी और नमी से अक्सर थोड़ा पराव हो जाते हैं, इसलिये उन्हें सूखी और हवादार जगह में रखना चाहिये। रखने में इस बात का ध्यान रहे कि थोड़ा के ढेर को पश्चिम की तरफ से आकर हवा लें। इससे घुन या फीड़ा नहीं लगता यदि कुछ सूखे राख और नीम की पत्तियों का घूरा डाल दिया जावे तो और बेहतर है। वहाँ २ घनाज का भूसा आदि में दया देते हैं, यह भी थोड़ा का सर्दी आदि से रोगों का अच्छी तरफोय है। घर के थोड़ा के निवाय दस पांच पाय बाद एक प्रात का थोड़ा दूसरे प्रात में बदल कर पाने में भी लाभ होता है। कोई २ थोड़ा एक विशेष जगह के अच्छे होते हैं तां उनका उर्वा जगह से मंगाकर पाना चाहिये। जैसे कि नेटुं के लिये चंदौली और पूषा, बिनोले के लिये भड़ौंच, हांगनघाट, आनू के लिये हाजिलिंग और पट्टाणाद, अरहर, तीली, गवसो, गहूँ, बेभड़, बाजरा आदि के लिये बानपुर, जी, ज्यार के लिये कोटा और मध्य राजपूताना। तिल, मूँग, मोट, बाजरी के लिये मारवाड़ प्रसिद्ध है। अच्छा थोड़ा भी हो पर दह समय पर और ब्राह्मण के साथ न होना चाहिये तो भी मनचाहा लाभ नहीं होता ब्रह्मण को पंहायत के मुताबिक उनको ब्रह्म और अधिक दूर पर पाना चाहिये, यथा—

सन पनी बन सोररो, मेहन पन्दे बदर ।  
 पैट पैट पर बजरा, बरे हरिहर पर ॥  
 गीरी आलो जी, पन्ना, देरी मसी बराम ।  
 जिनगी गिरी ऊगही, रनबी दोहो बराम ॥

दिया जाता। जैसा बुरा भला बीज बाज़ार या बोहरे के यहाँ प्राप्त होता है, ऐन वक्त पर लाकर खेत में बो दिया जाता है। कर्ने फ्या, गाँवों में अभी बीज के ऐसे भंडार और दूकानें भी तो नहीं हैं। कानपुर, पूना, सहारनपुर, पूना बगैरह में दो चार बीज के फ़र्म हैं। वे इतने बड़े देश की आवश्यकता को धर्योकर पूरा कर सकते हैं और न अभी यहाँ के अशिक्षित किसान बीज के लिये चौगुना, पचगुना दाम खर्च करने को तैयार हैं। देश की गरीबी के साथ यह लोग अपनी घर की फ़सल से तो बीज के लिये अच्छा और बड़ा दाना छांट कर रख ही नहीं सकते। अलसता माली और काछी जहाँ तहाँ थोड़ा २ तरकारियों आदि का बीज रख लेते हैं सो भी इसलिये कि यह बाज़ार में दाम देने पर भी नहीं मिलते। पंसारी आदि के यहाँ जो दवा दारू के लिये थोड़े बहुत बीज पड़े रहते हैं, उनका भरोसा नहीं। क्योंकि वह दो २ चार २ साल के पड़े हुए होते हैं। उगें या न उगें। अतएव किसान को अगर एक समान फ़सल लेकर हफ़, पुष्ट और निर्दोष दाना पैदा करना है तो या तो अपने घर की फ़सल में से अच्छा और सुडील दाना छांट कर रखे या अधिक दाम देकर दूसरों से मोल लेने की आदत डाले। कहावत है—

“जैसा बीज वैसा फल”

जब बीज का चौगुना, पचगुना दाम मिलेगा तब स्वतः ही गाँव २ बीज के भण्डार खुल जावेंगे। क्योंकि अपना लाभ सब चाहते हैं। फिर उत्तम बीज संग्रह करने के लिये ऐसी कुछ समझ बूझ की भी ज़रूरत नहीं। फ़सल कटने पर मोटे और निर्दोष दानों के घाल-भुंटे छांट कर रख लेना ही काफ़ी

हैं। लुटे शने रगने हों तो चलनी या मूर में उन्हें दूखा कर  
 रग मरने दें। मर्दी और नमी में अस्मर घोंज गगय हो  
 जाने हैं, इसलिये उन्हें मूर्दी और हवादार जगह में रगना  
 चाहिये। रगने में इस धान या प्यान रहे कि घोंज के ढेर को  
 पदिगम की तरफ़ से आकर हवा लगे। इसमें धुन या कोड़ा  
 नहीं लगता यदि कुछ मूर्दी रग्य और नोम की पत्तियों का  
 घूरा डाल दिया जावे तो और बेहतर है। वहाँ २ अनाज  
 की भूसा आदि में दया देते हैं, यह भी घोंज को मर्दी आदि  
 से पचाने का अच्छी तर्फीय है। घर के घोंज के मिश्राय दस  
 पाँच घण्टा एक प्रांत का घोंज दूसरे प्रांत में पदल पर  
 घोने में भी लाभ होता है। कोई २ घोंज एक विशेष जगह के  
 अच्छे होते हैं तो उनको उम्मी जगह में मँगाकर घोना चाहिये।  
 जैसे कि गेहूँ के लिये चंदीमो और पूषा, पिनीले के लिये  
 भड़ोच, हाँगनघाट, आलू के लिये दार्जिलिंग और पदर्यापाद,  
 अरहर, तीली, सरसों, गेहूँ, बेभड़, बाजरा आदि के लिये  
 कानपुर, जी, ज्यार के लिये कोटा और मध्य राजपूताना।  
 तिल, मूँग, मोठ, बाजरी के लिये मारवाड़ प्रसिद्ध है। अच्छा  
 घोंज भी हो पर यह समय पर और हायंद के साथ न घोया जावे  
 तो भी मनचाहा लाभ नहीं होता फ़सल की फ़लायट के मुता-  
 बिक उनको कम और अधिक दूर पर घोना चाहिये, यथा:—

सत घनों बन धीखरो, मेढन फन्दे खार ।

पैठ पैठ पर बाजरा, करे दरिहर पार ॥

छींदो आछो जौ पूना, छेदी मली कपास ।

जिनकी छिंदी ऊखड़ी, उनकी छोड़ो आस ॥

दिरन छल्लाँगन काकड़ी, पग पग बुवै कपास ।

कहियो जाय किसान सों, बोवो घनी कपास ॥

एक बोधे में कौन जिन्स कितनी बोनी चाहिये इसके लिये भी कहावत है:—

जौ गेहूँ बोवे पाँच पसेरें, मटर को बीघा तीसरे सेर ।  
 बोवे घना पसेरी तीन, तीन बीघा में जुन्हरी कीन ॥  
 दो सेर मेथी अरहर माशें, डेढ़ सेर बीघा बीज कपास ।  
 पाँच पसेरी बीघा धाने, तीन पसेरी जड़हन मान ॥  
 डेढ़ सेर बजरा बजरी सैंवा, कोदों काकुन सोयाँ बुवाँ ।  
 दो सेर मूँग मसीना जान, तिहरी सरसों अजुँरी मान ॥  
 बरै बीघा दो सेर चुआओ, डेढ़ सेर बीघा तीसरी लाओ ।  
 इहि विधि सों जब बुवै किसान, दूने लाभ की खेती मान ।  
 कदम कदम पर बाजरा, बैँड कुदानी ज्वार ।  
 ऐसो बोवे जो कोई, घर घर भरै कुठार ॥

इसके अलावा हवा, पानी, प्रकाश, नमी, गर्मी और ऋतु आदि का भी ज्ञान होना परमावश्यक है, क्योंकि कोई चीज़ किसी महीने में बोई काटी जाती है तो कोई किसी में। यथा:—

“पुष्प पुनर्वसु बोवे धान, अश्लेषा जुन्हरी परमान ।

गधा मसीना बोवे पेल, तब दीजे पर हल में डेल ॥

घना पकत है चैत में, अरु गेहूँ बैशाख ।

फातिक पाकै बाजरा, मँगसिर पाकै ज्वार ॥

१ पसेरी, २ ज्वार, ३ दूर, ४ उदद, ५ चावल, ६ अगहना चावल,  
 ७ मुहो भर, ८ कुसुम, ९ अजसो ।

जिस कोई चीज टिटरियाँ घोंघे आते हैं तो कोई एक बातार है घोंघ या बटार के घने घोंघ के ज़रिये किसी की टप, गमले, दरवाज़ा या बरतन बरतार में घोंघ तैयार करने की होती है। मोटे हिस्से से हमारे देश में ज़रिये कीर रबी की दो फ़सलें होती हैं। ज़रिये की उपज में कपास, मक्की, अमूदी, सरस, मोट, चाउरा, ज़रार, तिल, उड़द, भूंग मसूना, जल, पटसन आदि मुख्य हैं जो धारण तक घोंघ आती हैं और कार्तिक अगहन में बट जाती हैं एक अरहर पूरे दस महीना लेती है। रबी की फ़सलें जिनमें भूंग, जना, जी, मटर, तोरी, कुन्नुम, सरसो, मोहन आदि को पैदावार है। यह फ़ार से अगहन तक घोंघ आती हैं और शेष पेशाब में बट जाती हैं। चीज घोंघ समय यह भी याद रखने कि यह न तो ज़मीन के ऊपर पड़ा रहे और न बहुत नीचे बला जाय। साधारण तौर पर जितना थड़ा चीज हो उतना उतना ही मिट्टी से दाय हो। मोभी बरींग लोटे घोंघों पर मिट्टी का सुरकामात्र लगा देना काफी है।

ऊपर कह चुके हैं कि चीज की बहुत बरा बरा पाए नदी घोंघा आदिये। अगर बहुत बरा बरा उगे हों तो निर्धल घोंघों को निराई और मुद्दारे के समय दाब से उगाड़ कर टिटरा करदी। एक घोंघा ज़मीन १ जरीय लम्बी १ जरीय चौड़ी होती है। ५५ गज़ का एक अँग्रेज़ी जरीय होता है। एक गज़ पर ३ फीट के माना जाता है। इस दिसाय से १६५ फीट का १ जरीय हुआ और  $१६५ \times १६५ = २७२२५$ , वर्ग फीट एक घोंघे में हुए। अगर एक एक फीट पर एक एक घोंघा लिया जाये तो एक घोंघे में २७२२५ घोंघे हो सकते हैं। मान लो हमको घोंघा (गला) घोंघा है तो एक घोंघे में २७२२५



हिरन छल्लाँगन काकड़ी, पग पग बुवै कपास ।

कहियो जाय किसान सों, बोवो घनी कपास ॥

एक घोघे में कौन जिन्स कितनी बोनी चाहिये इसके लिये भी कहावत है:—

जौ गेहूँ बोवे पाँच पसेरें, मटर को बीघा तीसे सेर ।

बोवे चना पसेरी तीन, तीन बीघा में जुन्हरी कीन ॥

दो सेर मेथी अरहरें मारें, डेढ़ सेर बीघा बीज कपास ।

पाँच पसेरी बीघा धाने, तीन पसेरी जड़हन मान ॥

डेढ़ सेर बजरा बजरी सैंवा, कोदों काकुन सोयाँ बुयाँ ।

दो सेर मूँग मसीना जान, तिहरी सरसों अजुँरी मान ॥

बर्र बीघा दो सेर बुवाओ, डेढ़ सेर बीघा तीसी लाओ ।

इहि विधि सों जय बुवै किसान, दूने लाभ की खेती मान ।

कदम कदम पर घाजरा, बैँड कुदानी प्यार ।

ऐसो बोवे जो कोई, घर घर भरै कुठार ॥

इसके अलावा हवा, पानी, प्रकाश, नमी, गर्मी और श्रुत आदि का भी ध्यान होना परमावश्यक है, क्योंकि कोई चीज़ किसी महीने में बोई काटी जाती है तो कोई किसी में। यथा:—

“पुण्य पुनर्वसु बोवे धान, अश्लेषा जुन्हरी परमान ।

मघा मसीना बोवे पेला, तथ दीजे पर हल में डेल

चना पकन है चैत में, अरु गेहूँ वैशाख ।

कातिक पाके घाजरा, मँगमिर पाके ज्या

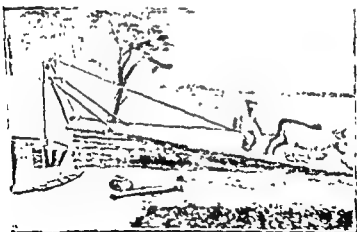
१ पंचमी, २ ज्वर, ३ वार, ४ उषा, ५ आषाढ

७ मुहूर्त भा, ८ शुभ, ९ अशुभ ।

- ( ५ ) सुपरिटेन्डेन्ट अमीनाबाद पार्क, लखनऊ ( अवध )
- ( ६ ) सुपरिटेन्डेन्ट सज्जन निवास गार्डन, उदयपुर ( मेवाड़ )
- ( ७ ) सुपरिटेन्डेन्ट हिमालिया सीड्स स्टोर, थारलोगंज, मंसूरी ( यू० पी० )
- ( ८ ) सुपरिटेन्डेन्ट अवध सीड्स स्टोर, लखनऊ ( अवध )
- ( ९ ) सुपरिटेन्डेन्ट स्टेट नरसरी, दरभंगा ( बिहार )
- ( १० ) मिनरया नरसरी कृषिशाला, श्यामबाजार, कलकत्ता
- ( ११ ) सुपरिटेन्डेन्ट स्टेट गार्डन्स, कोटा ( राजपूताना )
- ( १२ ) सुपरिटेन्डेन्ट कम्पनीबाग, सहारनपुर ( यू० पी० )

## आठवीं क्यारी

सिंचाइ के पानी का सुपास



पद्म अर्चना पुर

पौंडे होंगे। अगर वह एक एक आने को विकें तो एक बीघे में १७०१॥-१) का माल में हुआ। अगर मक्का बीघे जावे तो ४०००० मक्के हो सकते हैं अगर उन्हें पैसे के आठ २ भी बेचें तो ३१२॥) के मक्के होंगे।

अगर कोई कहे कि किसान लोग फ़ीटों को क्या समझें तो गज़ों के बालिशत बनालो। एक जरीब ५५ गज़ के ११० हाथ और ११० हाथ के २२० बालिशत हुए  $२२० \times २२० = ४८४००$  बालिशत एक बीघे में हुए। अब अगर एक एक बालिशत पर आलू या अरबी को बोया जावे तो ४८४०० बीघे होंगे। अगर एक एक पेड़ के नीचे पाव पाव भर भी आलू निकलें तो १२१०० सेर आलू होंगे अगर आलू का भाव रुपये का ॥५ सेर हो तो एक बीघे में ६०५) रुपये के आलू होते हैं और लागत का एक बीघे पर २०५, रुपया भी रख लिया जावे तो भी ४००) रुपये का लाभ प्रति बीघा हो सकता है,। तत्कालीन की बात दूसरी है:—

“करमहीन जो खेती करे, मरै बैल या सूखा परै”

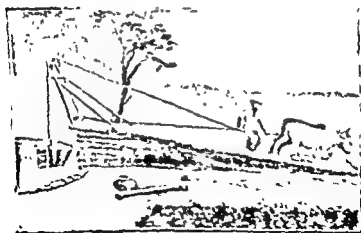
अब उत्तम बीज मिलने के कुछ फ़र्मों के नाम यहाँ दिये जाते हैं। किसानों को उन्हें अपनी आवश्यकतानुसार मँगाकर परीक्षा करनी चाहिये:—

- ( १ ) सुपरिटेन्डेन्ट ज़राअत व तिजारत कानपुर ( यू० पी० )
- ( २ ) सुपरिटेन्डेन्ट एग्रीकलचर कालेज, पूना ( बिहार )
- ( ३ ) टी० बी० एण्ड संस० सेड मचेंन्ट, पूना सिटी
- ( ४ ) मेसर्स एल० आर० वादर्न सीड्स मैन, नरसरी मैन, सहारनपुर ( यू० पी० )

- ( ५ ) सुपरिटेन्डेन्ट अमीनाबाद पार्क, लखनऊ ( अवध )
- ( ६ ) सुपरिटेन्डेन्ट सज्जन निवास गार्डन, उदयपुर ( मेवाड़ )
- ( ७ ) सुपरिटेन्डेन्ट हिमालिया सीड्स स्टोर, बारलोगंज, मंसूरी ( यू० पी० )
- ( ८ ) सुपरिटेन्डेन्ट अवध सीड्स स्टोर, लखनऊ ( अवध )
- ( ९ ) सुपरिटेन्डेन्ट स्टेट नरसरी, दरभंगा ( बिहार )
- ( १० ) मिनरवा नरसरी कृषिशाला, श्यामबाजार, कलकत्ता
- ( ११ ) सुपरिटेन्डेन्ट स्टेट गार्डन्स, कोटा ( राजपूताना )
- ( १२ ) सुपरिटेन्डेन्ट कम्पनीबाग, महारनपुर ( यू० पी० )

## आठवीं क्यारी

सिचाई के पानी का सुपास



पद्म अर्पण पुर

खेती-बाड़ी के लिये पानी सब से ज़रूरी चीज़ है, कारण यह कि एक तो पानी खुद फ़सल की खुराक है, दूसरे खाद चरौरह अन्य चीज़ों को भी, फ़सल बिना पानी की सहायता के खेत की मिट्टी में से प्राप्त नहीं कर सकती। इसलिये सब से पहिले खेतों के लिये सिंचाई का सुपास होना बहुत ज़रूरी है। क्योंकि उद्भिज में सब से अधिक पानी का ही हिस्सा है पर हमारे प्रान्त मारवाड़ में सदा पानी का अकाल हो बना रहता है इस अकाल के विषय में कहावत है:—

पग पूगल सिर मेड़ते, उदरज वीकानेर ।

भूल्यो चूक्यो जोधपुर, ठाबो जैसलमेर ॥

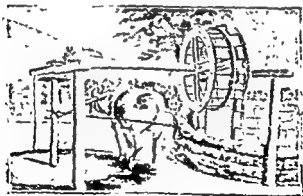
यह पानी हमें मँह से प्राप्त होता है, पर मँह बरसात के चार महीनों को छोड़कर बराबर सब मौसिमों में होता नहीं इसलिये हमें तालाब, बाँध, नदी, नहर और कुओं से पानी लेकर सिंचाई की योजना करनी पड़ती है। इनमें धन्ध, तालाब और नहर की सिंचाई बड़े आराम की है। मोरी पोली नहीं कि खेत भर गया। कहावत है:—

“खेत वही जो भेटे नहरी, बाँके मिलते मत लै दहरी”

जहाँ खेत ऊँचे होते हैं और मोरी का पानी नहीं पहुँचता, वहाँ लेंड़ी ( चेड़ी ) से काम लेते हैं। लेंड़ी बाँस की बनी हुई किस्ती—एक टोकनी सी होती है। इस टोकनी की अगल रस्सी पँधी रस्ती हैं, जिनको दो आदमी दोनों से खेत में पानी उछालते हैं। पर पानी के यह नहीं हैं। ज्यादातर सिंचाई कुओं से ही

होती है, क्योंकि यह हर जगह खोदे जा सकते हैं। पानी को ऊँचाई गहराई और देश भेद के लिये ज़रूरत से कुछ में से पानी निकालने के कई तरीके हैं पर उनमें डेकली, अरट ( रट्ट ) , चद्दस और हर प्रकार के पम्प मुख्य हैं।

**डेकली**—जहाँ पानी ज़मीन के पास बहुत थोड़ी गहराई पर ही निकल आता है, वहाँ प्रायः डेकली से काम लेते हैं, क्योंकि इसमें चद्दस पैलादि किसी की कुछ ज़रूरत नहीं होती, एक लकड़ी की पल्ली, मटका और रस्सी का टुकड़ा काफी होता है। फिर एक साधारण आदमी भी पल्ली को हाथ से ऊँचा-नीचा कर सड़क में मटका डुबोकर पानी निकाल लेता है छोटे खेतों को सिंचाई के लिए यह तरीका बहुत उम्दा है।



एक पैल का अरट

अरट—इसे रद्दट भी कहते हैं और कुएँ से पानी निकालने का यह बहुत अच्छा तरीका है। इसमें चमड़े व रस्सी को माल में तरा ऊपर फाँड़ मिट्टी या टीन की डोलियाँ लगी रहती हैं। बल के घूमने से माल घूमती है जिससे यह डोलियाँ एक के बाद एक ऊपर आकर खाली होती रहती हैं। इस तरह पानी का सिलसिला बराबर जारी रहकर तार नहीं टूटता। यह पानी सर्दी, गर्मी, बरसात हर मौसिम में एक समान काम देता है। कुएँ को हर चक्र पारहे के पानी में भी खड़ा नहीं रहना पड़ता और न किसी तरह की जान जोखों हैं।

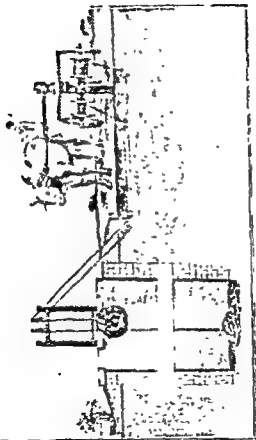
चड़स—इसे मोट व पुर भी कहते हैं। यह एक चमड़े का बड़ा थैला है, जा ऊपर लोहे या लकड़ी का करतू लगा कर बनाया जाता है। यह दो तरह का होता है एक पोटल्या दूसरा सूँड़िया। पोटल्या में दो आदमियों की ज़रूरत होती है पर सूँड़िया में पुरहा बिना ही सिर्फ़ हाँकने वाले से काम चल जाता है। क्योंकि सूँड़ की रस्सी जिसे सिंडीरा कहते हैं तनने से सूँड़ के दाग पुर आप से आप खाली होजाता है चड़स खींचने में प्रायः दो बैल लगते हैं, पर कहीं २ जसा कि आगे के चित्र में देखते हो एक बैल से भी चड़स चलता है। कुएँ में ऊँचा पानी होने पर कोई २ बैलों को उल्टा भी चलाते हैं। यह बैलों पर बड़ा अन्याय है और इसे तुरन्त बन्द करना चाहिये। सिंचाई के समय इस एक बात का ध्यान अवश्य रहे कि ऊसर ज़मीन में होकर कुएँ का पानी खेत में न जावे नहीं तो रेह पैदा होकर फ़सल को हानि पहुँचावेगा।



ढँकली

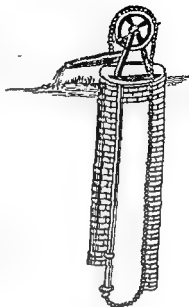






एक बल का चइस

पम्प-कुएँ से पानी उठाने की फल को पम्प कहते हैं। ये कई प्रकार के होते हैं। कई आदमियों द्वारा चलाये जाते हैं, तो कई पैलों के ज़रिये से चलते हैं। सब से अच्छे और अधिक पानी खींचने वाले वे पम्प होते हैं जो इंजिन एवं भाप के द्वारा चलाये जाते हैं, इनकी कीमत तो बहुत होती है पर समय और आदमियों की बड़ी बचत होती है। बड़े पैमाने पर खेती करने से



चड़स आदि द्वारा सिंचाई करने की यनिस्यत खर्च भी कुछ कम बैठता है। हाँ कुएँ में प्रचुर पानी होना चाहिये। यदि इंजिन का पम्प चलने से चार छः घंटे में कुएँ का जल टूट जावे, तो यर्मा चलथा कर अटूट पानी का प्रबन्ध करना चाहिये, नहीं पम्प के साथ आटा पीसने की चक्की आदि लगादो, जब तक कुएँ में पीछे जल आवे इंजिन की शक्ति चक्की चलाने में काम दे। कय कौन से खेत में किस मिक़दार में पानी देना चाहिये यह बात किसान की समझ पर निर्भर है। आम तौर पर जब खेत की मिट्टी सूखने लगे तो पानी दिया जाता है। नहर और बम्बों के किनारे अकसर किसान अनाप सनाप पानी में भर देते हैं। यह भी बुरा है। अधिक पानी खेत में

ह उत्पन्न कर फ़सल के विनाश का कारण होता है। खेती  
गहरी के लिये यह नीचे लिखे पम्प विशेष उपयोगी हैं।

१—इंजिन के जोर से चलने वाली बड़ी मेशीन पम्प—इसमें  
होई एक फ़ीट मोटी धार कुपूँ से निकलकर पड़ती है  
मूल्य २५००) के लगभग।

२—इंजिन के जोर से चलने वाली इससे कुछ छोटी मे-  
शीन पम्प जिसमें दो बड़ी धार पड़ती हैं और एक घंटे में आधे  
घंटे की भराई हो सकती है। मूल्य १२५०) २० के लगभग।

३—पन्द्रह फ़ीट की गहराई से दो घंटों के ज़रिये पानी  
निकालने वाला पम्प जिसमें पाँच घंटे में एक घंटे की सि-  
घाई होती है। मूल्य २००) २० के लगभग।

४—पच्ची तीस फ़ीट की गहराई में दो घंटों के ज़रिये  
पानी खींचने वाला पम्प। कीमत २००) २०।

५—बीस फ़ीट की गहराई में पानी उठाने वाला दाध का  
पम्प मूल्य ६६) २०। यह लगभग २२ घंटे में एक घंटा गंत  
सौंचता है।

६—सर्वाकाल लगा डंडा फिर कर पानी निकालने वाला  
पम्प यह भी दाध से चलता है। मूल्य ७०) २० के लगभग।

७—डंडा खींचकर एक घंटा में पानी निकालने वाला  
पम्प। मूल्य १००) रुपया।

८—एक घंटा के ज़रिये तालाब में से पानी उठाने वाला  
पम्प। मूल्य ८०) रुपया।

यह और दूसरी प्रकार के सब तरह के पम्प नीचे के पन्नों  
पर मिल सकते हैं:—

- १-मुगटिंगटो गट मद्रकमे जराधन य तिजारात, बानपुर
- २-परदिगटन पम्प कम्पनी लिमिटेड नं० १०,  
फ्लाराय स्ट्रीट, फलकत्ता
- ३-यासेन कम्पनी नं० ५ रैफगेल स्ट्रीट, फलकत्ता
- ४-यनं० एगट को०, फलकत्ता

## नवीं क्यारी

अच्छी सम्हाल

अच्छी जमीन, अच्छा पौज और अच्छी फलस हो



पर भी अगर उसकी नाना प्रकार के बीट, पतंग, पशु पक्षी  
आदि से रक्षा न की जाये तो फायदा न होना बखतर  
है, क्योंकि ये हमें दो दिन में ही खाट जायें ।

सूना गेह पृथ्वीना, पशु-पक्षी जुग जाय ।

गेह विशाला सोय है, रीत बखतर जाय ॥

इसलिये कृषक को गेहों का रक्षा कर संभाल ले लिये  
हम यहाँ लया रक्षा लालिये बखतर ।

“गेहों संभाली गहरी रीति”, (गहन गह विमल)

इसलिये —

गेहों का रक्षा लाली, बखतर का रक्षा ।

बापों का रक्षा लाली, बखतर का रक्षा ।

कामगार इसलिये को रक्षा रक्षा लाली, बखतर का रक्षा ।  
(क रक्षा है रक्षा को रक्षा लाली, बखतर का रक्षा ।  
रक्षा है, बखतर -

“गेहों रक्षा लाली, बखतर का रक्षा ।

कामगार इसलिये को रक्षा लाली, बखतर का रक्षा ।  
रक्षा है रक्षा लाली, बखतर का रक्षा ।  
रक्षा है रक्षा लाली, बखतर का रक्षा ।  
रक्षा है रक्षा लाली, बखतर का रक्षा ।

रक्षा है रक्षा लाली, बखतर का रक्षा ।

रक्षा है रक्षा लाली, बखतर का रक्षा ।

पर जहाँ उजाड़ का भय न हो वहाँ याड़ लगाना निरर्थक है। फ़सल पकने पर खेत के बीच में मचान (मेरा) बाँधने से ही एक गोफन और खटके से काम चल जाता है। खेत में बीज बोते ही जंगली कबूतर आदि पक्षी और गिलहरी घोंघैरह जीव मिट्टी में से दाना निकालकर खा जाते हैं, सो एक दो दिन सुबह शाम देख लिया जाय ता यहतर है।



क्योंकि:—

“सूना खेत पहरुआ सोवे, क्यों ना खेती ऊजड़ होवे”

मूँगफली घोंघैरह के अंकुर तो इनसे बचते ही नहीं। कितनेक कृपक खेत के बीच में एक दो लकड़ी गाड़कर उस पर फाली हाँडी औँधा कर एक टोटका कर देते हैं या कपड़ा आदि पहनाकर कपट पुरुष खड़ा कर देते हैं। सच पूछो तो यह टोटके बड़े मतलब के हैं। इनको देखकर पशु पक्षी खेत में नहीं फटकते। कहावत है:—

भूँठहू करिये यतन, कारज बिगरे नाहिं।

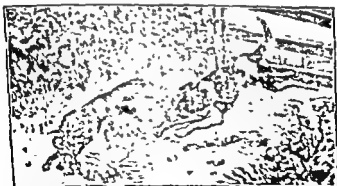
कपट पुरुष लाखि खेत में, आये मृग फिरि जाहिं।

बीज बोने के महीना पन्द्रह दिन बाद घास-फूस, खरपात घोंघैरह का खेत में जड़ल खड़ा होकर फ़सल को दया लेता है। उस बच्चा खुरशी या करसी से निपान करा देना आवश्यक है। निपान करा देने से एक तो खेत की मिट्टी

ली और नरम होकर फसल की जड़ों को ओर पास से अपने खाद्य पदार्थ संग्रह करने में मदद मिलती है। दूसरे वर्षात उखड़ जाने से वे फसल की खुराक में साभा नहीं कर पाते। इस बात को कृषक लोग अच्छी तरह समझते हैं, नहीं तो यण आदि के खेतों में बार २ पाँच २ बार निराई क्यों करते। अथ निराई करने के लिये हाथ द्वारा चलने वाली कई तरह की मेशीनें बन गई हैं। उनके व्यवहार से समय और धन को बहुत बचत होती है।

कभी २ जगह आदि के खेतों को निराई न कर खड़ी फसल को हलके हल में जोत देते हैं। इससे एक तो थोड़े परिश्रम में घान फूस उगड़ जाते हैं। दूसरे फसल के डंठल मोटे होकर रूप पुष्ट पालभुष्टे आते हैं। कदाचित भी है—

“जो मोहि देवे तोड़ मरोड़, तापर उपजूँ कुठिला फोड़”



मकई, सब्जियाँ, ककड़ी आदि फसलों को लोमड़ी, क्यार आदि जहली जानवर बहुत हानि पहुँचाते हैं जो इनमें फल



आने पर रात की रखवाली के लिये एक दो आदमी और कुत्तों का प्रबन्ध कर देना उचित है। उनको ताड़ने में कुत्ते बड़ी मदद देते हैं। खड़ी खेती-बाड़ी का जङ्गली सुअर भी परम शत्रु है। इसे जहें बहुत भाती हैं, खाता नहीं तो फ़सल को उखाड़कर ही फेंक देता है। जहाँ इनका उपद्रव बहुत होता है वहाँ लोग खेत के चहुँ ओर गहरी २ खाइयाँ और ऊँची ऊँची याहें बनाकर फ़सल की रक्षा सारी रात जाग जाग कर करते हैं। खाली भड़का और घन्दूक की मार से यह जानवर बहुत डरता है। पर घन्दूक चलाने में बड़ी होशियारी चाहिये क्योंकि घायल होने पर शब्द के साथ ऊपर आता है।

दिन में पक्षियों की रखवाली गोफन द्वारा खूब होती है। किसी बृचादि में टीन आदि का खटका लटकाकर बजा देने से भी पक्षी उड़ जाते हैं। कभी २ मूली, गोभी, सरसों, अरंड आदि के पत्तों पर एक प्रकार के कीट पतंग पैदा होकर उन्हें चट कर जाते हैं। ऐसे कीड़ों को पैदा होते ही चुन चुन कर नष्ट कर डालना चाहिये। बहुत बढ़ जाने की दशा में राख या तम्बाकू के पत्तों का पानी छिड़कना चाहिये। सुबह शाम धूप, लोयान, गंधक आदि की धूनी देने से भी लाभ होता है। ये सब कीट पतंग ताज़ा गोबर की खाद डालने से पैदा होते हैं। इसलिये जहाँ तक हो सके खूब पुराना गला हुआ खाद काम में लाओ। मँगनी की खाद मिल जावे तो सबसे बेहतर है।

दीमक और चूहे गहरी सिंचाई से भाग जाते हैं। अगर सिंचाई के समय ढाँगे के पास जहाँ होकर रोत में पानी आता है। एक तोला हॉग, २ तोला नमक, एक छटाँक नीला-पोया की एक पोटली बाँधकर रख दी जावे तो और उपकार

होता । यह मात्रा एकघोघा खेत के लिये है, जितना बड़ा खेत हो उतनी तादात्त में यह श्रीक्षेत्र पोटली में एकदम न रखकर घोड़ी २ रखो, ताकि सब खेत में उनका पानी पहुँच जावे । सरसों और नौम की खली देने से भी दीमक आदि काँड़े नष्ट हो जाते हैं । कहीं कहीं दस बीस मटकियों या हँडियों में सूखा गोबर भर कर खेत में ओँपा देते हैं । इस तरीक़ीय से दीमक खेत से निकलकर इन गोबर भरा हँडियों में आ जाती है । जब देखो कि हँडियाँ दीमक से भर गई हैं तब उन गोबर को दूर फिँकाया दो और उसी तरह से फिर नया गोबर भरकर उन्हें ओँपा दो । इस प्रकार दो बार बार करने से नमाम दीमक नष्ट हो जाती है । कच्चे गोबर और काढ़ कयाड़ में धरती की सोंल और नमी से दीमक उत्पन्न होती है ऐसे खेत में इनका संस्पर्ग हो न होने दो । कहीं दीमक की पपड़ी भी देखो तो वहाँ तुरन्त गर्म पानी या मिट्टी के तेल का घोल डालकर उसे नष्ट कर दो ।

कहीं ३ आक के पत्तों को भी हाँगों में डाल देने दें । कावाड़ी, सरबुजा की छोट और काँड़ों के लिये हाँगों के नीचे मरे हुए ऊँट का गिर और गूँघर के लोड़ रखने दें । टिट्टियाँ बड़ी दूर प्रगल के लिये बहुत बुरी घला है । इनकी जहाँ तक बने खेत में नहीं उतरने देना चाहिये । शीर गुल करने, दोल और काँड़े की घाली आदि पीटने से टिट्टियाँ भाप नहीं बतरती । आक और घोखर के धुँए से भी बहुत घबराती है । हर घोंघ टिट्टियों को एक बाँध के पोंते में भर कर संभालने से भी बँधी हुई टिट्टियाँ उड़ जाती हैं । जहाँ यह टिट्टियों का मुँह पत हो बँटना है वहाँ कमी २ काँड़े दे देना है, जितने कच्चे

निकल कर रेंगना पैदा होजाता है यह रेंगना टिट्टी से भी अधिक दुःखदायी होता है। इसलिये जिधर से खेत में आता हो उधर को खेत के करीब छाड़याँ छोड़ कर मिट्टी से बूर दो। या खरपात के संग आग लगा कर जलादो। फड़के और कातरे का भी यही इलाज है। पानी की घड़ी नाँद, टप या किसी गढ़े के पास रात को आग जलाने या बड़ी लालटेन जलाकर रख देने से भी खेत के तमाम फड़के और कातरे समिट कर पानी में पड़ के नष्ट होजाते हैं।



**गिरवी—**इसे रोरी और रतवा भी बोलते हैं। यह प्रायः गेहूँ की फ़सल में लगती है। जब पत्तों और डण्डलों पर पीले, लाल या काले चकते और लकीरेंसी नज़र आये तब समझलो कि फ़सल में रोरी लग गई। रोरी लगते ही ऐसे पीछों को खेत से उखाड़कर तुरन्त अलग करदो। नहीं तो यह रोग तमाम खेत में फैल जावेगा। बदला के दिनों में अधिक पानी मिलने से या अधिक नम ज़मीन में धीज बाने से यह रोग होता है। यदि तमाम खेत में यह रोग फैल जावे तो तूतिया या तमाखू के पत्तों का पानी और सूखी राख छिड़कने से लाभ होता है।

**कँडुवा—**यह रोग अधिकतर घाल-भुट्टों पर नज़र आता है। इस रोग में दानों के ऊपर एक प्रकार की काली पपड़ी

जमने से दानों के भीतर का आटा नष्ट जाता है और मीजने से घाल-भुट्टे खोगने प्रतीत होते हैं। कँड़या नज़र आने पर ऐसी घालों को गेत से तोड़कर अलग कर देना चाहिये। सील और मेंह के पानी के मथप धोनों में कँड़या पड़ना है।

**धुन**—यह एक प्रकार का चिपटा पतला छोटा कीड़ा है। जो पूर्वी वायु और ज़मीन की सील से गेहूँ आदि अनाजों, पीधों और काठ कयाड़ में स्वतः ही पैदा होकर उनको अन्दर ही अन्दर खोपला कर देता है। अनाज को थोड़ा धूप में सुखाकर राख नाम की सूखी पत्तियाँ आदि मिलाकर रखने से धुन प्रायः नहीं लगता। धान के भंडारों-कोठों में अगर पश्चिमी वायु आने का प्रबन्ध रक्खा जावे तो धुन से बचाव रहता है। धान के खत्तों और पखारों में फ़ीट दो फीट ऊँची आम, जामुन आदि के पत्तों की तह लगाकर अगर अनाज भरा जावे, तो अनाज की गर्मी के मारे धुन आदि किसी प्रकार का कीड़ा नहीं लगता। अगर इन खत्तों-कोठों को दो दिन पहिले गन्धक का धुआँ देकर शुद्ध कर लिया जावे, तो और अच्छा है। धुन नज़र आने पर अनाज को धूप बताना चाहिये।

**पई**—यह धुन से भी भयंकर लट के माफ़िक छोटा कीड़ा है, जो साधारण तौर पर नज़र भी नहीं आता और अन्दर ही अन्दर लगकर गेहूँ का चून बना देता है। यह भी अन्न की नमी और ज़मीन की सील से पैदा होता है। नज़र आने पर धुन के माफ़िक रक्षा का उपचार करना चाहिये।



# दसवीं क्यारी

फसलों का स्वभाव और उनपर प्रकृतिका प्रभाव

यह बात निर्विवाद है कि उद्भिज में जान होती है। गर्मी, हवा, मैद, पानी, ऋतु परिवर्तन आदि का उनपर वैसाही असर होता है, जैसा कि जानदारों पर। हर तरह की फसलें भी उद्भिज का ही एक अङ्ग हैं, तब उनका भी उगना-बढ़ना, फलना फूलना प्रकृति पर ही निर्भर है। वह भी अपनी खुराक हवा, पानी, ज़मीन और प्रकाश से ही लेती है। खुराक का सुलभ कर देना किसान का काम है। कोई फसल कहीं अच्छी होती है तो कोई कहीं। एक को कोई सर माफ़िक आती है तो दूसरी को और कोई। एक को कहीं या जलवायु अनुकूल होता है तो दूसरी को कहीं और या। आम, कटहल, लीची, मटर, तूर जैसे फसलें पूर्वी भूमि में फलती हैं, वैसी राजपूताने की भूमि में नहीं। फोण, रेजड़ा, करील, धोर, अनार, जी, ग्वार, मूँग और मोठ जैसी राजपूताने में उपजती हैं, वैसी यू० पो० विहारादि में नहीं, कहायत है:—

आकड़े की गोपड़ी फोगन की बाढ़

बाजरी को सोगरा मोठन की दाढ़ ( दाल )

देसी राजा मानसिंह थारी मारबाढ़।

कोई फसलें गरुड ऋतु में होती हैं तो कोई शीत में। कोई प्रधान देश में पैदा होना है तो कोई उप-प्रधान देश में।

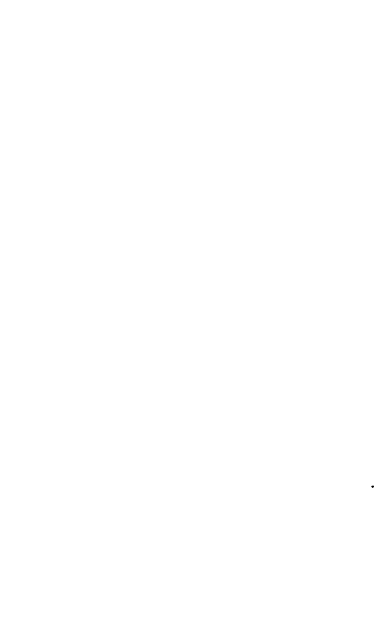
र, नामराती, आनूशुभाग, केशर, कमनूरी काश्मीर में अच्छी होती है तो नारियल, मुंगारी, कार्नामिर्च, लींग, पायकल, जावित्री को दक्षिणी हिन्दुस्तान की आवश्यकता मानती है। भिन्न २ दिशा की हवा का भी फलनों पर भिन्न भिन्न असर पड़ता है। पश्चिम तथा दक्षिण पश्चिम की तरफ़ से चलनेवाली हवा से फलनों में फलन अच्छी होती है और दाना पुष्ट तथा मोटा पड़ता है। इसी प्रकार पूर्वी हवा से फलन कम होनी है और फल काने पड़ जाते हैं। प्रकाश की ज़रूरत भी उद्भिज को उतनी ही है जितनी कि जीव जन्तु को। प्रकाश के बिना न तो यह पूरे बढ़ सकते हैं, और न उनके पत्तों में हरियाली हो रह सकती है। यह ज़रूरी है कि किसी को कम प्रकाश की ज़रूरत होती है और किसी को अधिक। पान, अनन्नास, हल्दी, फरन को अंधेरा सुहाता है, तो आम, बद, जामुन, नीम और हर प्रकार की अनाज की फसलों अधिक प्रकाश चाहती हैं। यही कारण है कि वे छाया में नहीं पनपतीं। ऋतु और समय का भी फसलों पर पूरा प्रभाव पड़ता है:—

बढ़ते बरसे आदरा, उतरते बरसे हस्त ।

कितना राजा दंड ले, रहै अनंद गृहस्त ॥

“एक पानि जां बरमे स्वाँती, कुरमिन पहिने सोने की पाती” ॥

इसलिये उन्हें ऋतु के मुताबिक समय पर घोंना, समय पर साँचना और समय पर निराना काटना चाहिये। क्योंकि:—  
 “असिर चूको डोमनी गावे ताल धेताल” । “अथ पछिताये होत फ्या, जय चिड़ियां चुग गई रेत” ।



यह विषय बहुत गहन है। इसलिये थोड़े में दो पदों कुछ दिग्दर्शनमात्र करा दिया गया है। विशेष हाल जानना हो तो इस विषय के वैज्ञानिक ग्रन्थों को देखो ता पीधों में भी कितनी ही चमत्कारिक बातें देखोने। जैसे कि. दुर्गमुर के पीधे की पत्तियाँ हाथ लगाते ही नीचे की गिरजागरी हैं मानो उनको हमारे इस प्रयत्नद्वारा से कुछ पीड़ा हुई। कमल का फूल सूरज निकलने पर खिलता है, पीछे बन्द होजाता है। सूरजमुखी का फूल सूरज के सामने रहता है। कुमोदिनी चन्द्रमा को देख कर प्रसन्न होती है। कुम्हड़े को जैसा अँगुरी घताने से ही मरजाती है।



## ग्यारहवीं क्यारी नाना प्रकार की फसलें गेहूँ।

गेहूँ सब अन्नो में उत्तम अन्न है इसी से कहावत है:—

“गेहूँ कहे सुनोरे धीर, मैं हूँ सब नाजन का मीर”

यह दूधिया, दाउदी, याजा कठवाजा, काठा, पीसी मुड़िया कई प्रकार का होता है। पर इनमें पूषा और चन्दीसी का सफेद गेहूँ सर्वोत्तम होता है, काठा गेहूँ पिसने में कड़ा पिसता है, इसीलिये उसका दलिया और लापसी बनाते हैं, याजा गेहूँ भी खाने में लज्जतदार और नरम होता है। गेहूँ शुरू आसोज से लेकर शुरू अगहन तक पचीस, तीस सेर बीघा के हिसाब से बिहरी से बोया जाता है। पीधा इसका देढ़



दो दायें ऊँचा होता है। सिरे पर पालियाँ आती हैं। चैत्र में यह पालियाँ पीली पड़कर पक जाती हैं, उस वक्त गेहूँ का जड़ से काट लेना चाहिये।

अधिक सूख जाने से दाना हलका पड़ जाता है। पीछे खलियान में लेजाकर गायटाकर (दायें धला) अनाज भूसा अलग २ कर लेते हैं। गेहूँ की फसल के लिये बहुत जोरदार खेत होना चाहिये। उसमें प्रति बीघा दस चारह गाड़ी धूरा (खाद) दे कई बार जोतकर खेत की मिट्टी बहुत नरम और चूर २ हो जाने पर बीज डालना चाहिये। अगर



समय पर माहौल न हो तो गेहूँ के खेत में बीज उगने के बाद दो तीन पानी देने की ज़रूरत होती है। गेहूँ और चना मिलाकर जो फसल बोई जाती है, उसे गोचना तथा गेहूँ और जौ मिलाकर बोए जाने से जो पैदावार होती है उसे गोजों (गुजर्) कहते हैं।

जौ ।

जौ गेहूँ की प्रकार का एक अन्न है। फल यह है कि इस पर एक खोल भूसा की होती है और पिसने में गेहूँ से कड़ा

पिस्ता है। यह एक पुष्ट अन्न है और गेहूँ से सस्ता बिकता है। इसलिये हमारे देश में जी को बहुत अधिक खपत है। इसकी खेती बहुत काल से भारतवर्ष में होती है, यहाँ तक कि वेदों तक में जी का नाम आया है। यज्ञ हवनदि में इसका व्यवहार अब तक होता है। इसी से कहावत है:—

“जी ठि धोले में यह धान, यज्ञ हवन में जिसका मान”

जी का पौधा गेहूँ के मानिंद होता है। बालियाँ भी उसी प्रकार आती हैं पर पत्तों का रंग कुछ स्याही माइल होता है। इसमें जड़ के पास से ही बहुतसे खंडल निकलते हैं। बाकरी सब परपरिह गेहूँ के समान ही समझो। यूरोप में जी को सड़ा कर एक प्रकार की शराब निकालते हैं। मध्यराजपूताने का जी बहुत मोटा और अच्छा होता है। युक्तप्रदेश और पंजाब में इसे चना मिलाकर बोते हैं। इस चना मिले हुए धान की वंभार बढ़ते हैं। काश्मीर में एक प्रकार का चिना भूसा का जी होता है, जिसे प्रम कहते हैं।

जई ।

यह जी की जाति का एक अन्न है। इसका पौधा जी के पौधे से कुछ बड़ा होता है और डण्डल भी अधिक निकलता है। इसलिये घोड़ों की चरी के लिये प्रायः जई चोई जाती है। बोन के एक महीने बाद ही इसका हरा चरी काटकर घोड़ों की चरा ली जाती है। बाद की कटे हुए पौधे फिर पड़े हो जाते हैं। इस प्रकार तीन महीने में तीन बार जई की चरी लेने के लिये छोड़ देते हैं।  
 दो जाती है। पर  
 लेना चाहिये ।

अधिक खेत में खड़ा रहने से बीज के दाने भड़ जाते हैं। एक बीघे में दस बारह मन अन्न और पन्द्रह बीस मन भूसा होता है। बीघे में तीन चार महीने चरी चरा ली यह सूद में। इसलिये हमारे यहाँ के किसानों को इसे अवश्य बोना चाहिये। काल दुकाल में जई का आटा रोटी बनाकर खाया जा सकता है। बोने आदि की कुल प्रक्रिया जी, गेहूँ के समान है।

### चना ।

यह रंगी की फ़सल का एक हरदिलअज़ीज़ अन्न है। इसकी दाल खाई जाती है, चने के आटे को बेसन कहते हैं। बेसन की पकोड़ी, भुंजिया, सेव, लड्डू आदि अनेक पकवान बनते हैं। चना खाने से प्यास बहुत लगती है, इसी से यह कहावत प्रसिद्ध है:—

चना कहै मेरी ऊँची नाक, एक घर दलिये दो घर हाँक ।  
जो खावे मेरा इक टूक, पानी पीवै वह सौ घूँट ॥

इसका पौधा हाथ डेढ़ हाथ ऊँचा होता है, जड़ ज़मीन में दूर तक चली जाती है। छोटे पौधों को ऊपर से खोंटकर पत्तियों का साग घनाते हैं। हरे चनों को छोला, होला और घूट कहते हैं। इनको छीलकर हरे चनों का साग घनाते हैं। खरपात में सेंक पर भी खाते हैं। सूखे चने भी भाड़ में भुनवाकर खावे जाते हैं। उनके लिये कहावत है:—



चना चवेना गंगजल, जो पुजवै करतार ।

काशी कवहुँ न छाँड़िये, विश्वनाथ का द्वार ॥

चनों के लिये अधिक जुताई, सिंचाई आदि की आवश्यकता नहीं । आसोज में अच्छा पानी हो जाने से चाँकड़ ज़मीन में यह बिना सिंचाई के हो जाता है—

बवार भास हो बरखा गहरी, लगे चना की घर घर बेरी ।”

ऊपर से एक दो माहोद हो जायें फिर तो कहना ही क्या है “मदायद घरसी और लेती सरसी” तालाबों और नाडा, नाडी के अगोड़-पिछोड़ में इसकी फ़सल अच्छी होती है और बीज एक बीघे में दस पारद सेर पड़ता है ।

मटर ।

चना की फ़िल्म का एक मोटा थप है । जो भादों से शुरू कर अगस्त तक बोया जाता है । यह तब प्रकार की ज़मीन में हो जाता है । पर नदी और तालाबों के किनारे के गंगों में अच्छा पलता है । लता की तरह इसका



पाँधा कुछ बढ़कर फलियाँ लगने लगती हैं । प्रत्येक फलों के अन्दर पाँच-छः दाने रहते हैं, आरम्भ में मटर के यह दाने मीठे होते हैं । धीरे धीरे तलबार या तरबारी बना कर खाये जाते हैं ।

पकी मटर के दानों की दाल बनाई जाती है। वेभर के साथ मिल कर रोटी बनती है। गोल, चपटी, हरी, सफ़ेद, छोटी, बड़ी, काबुली, पटनाई कई प्रकार की मटर होती है। विलायती मटर का दाना और भी बड़ा एवं मोठा होता है। पर इसकी लताओं को सहारा देने की ज़रूरत है। बिना लकड़ी आदि का डेका दिये इसकी फलन अच्छी नहीं होती। यू० पी० में एक प्रकार की तिपखिया मटर होती है। जो धोई जाने के तीन पक्ष में कटकर घर आ जाती है। नहर और यम्बा के किनारे के गाँवों में मटर की खेती बहुत होती है।

## वारहवीं क्यारी

मक्की।

खरीफ़ की फ़सल का एक माटी जाति का अन्न है। इसका लाल, पीला, सफ़ेद कई प्रकार का दाना होता है। ज्येष्ठ भादों तक मक्की धोई जाती है। जल्दी धोने से उसी खेत में ख़रबी की फ़सल फिर होजाती है। पर अच्छी खाद और जुताई का होना ज़रूरी है। इसका पौधा चार-पाँच हाथ ऊँचा होता है। सिरे पर पराग केशर की बाल आती है। डण्डल के बीच में एक से लेकर तीन चार तक मक्किया (अँड़ियाँ) निकलती हैं, जिनके सिरे पर एक बहुत मुलायम धालों जैसा भन्धा है। मक्की की इसी अँड़िया में



दाने पड़ते हैं, जो एक दूसरे से बड़े हुए पंक्तिबद्ध होते हैं।  
दूधिया दासत में यह दाने बहुत मोटे होते हैं। इसमें शगेध  
अमोर इन्हें आग में मँक कर गाने हैं। कदाचित् भी है:—

मका कटे मैं सब की पाट, राजा, बायू गार्बे लाट ।

रोटी मेरी लोग बनावें, घाट, रावड़ी करिके गार्बे ॥

मक्की को दाना पड़ने पर तोते, काँवे आदि पक्षी, ग्यार  
लोमड़ी आदि जानवर बहुत नुस्त्रान पड़ते हैं। इसलिये  
खेत के बीच में मचान (मेरा) बाँधकर उन दिनों रगवाली  
करनी होती है। दाना पकने पर मक्की के पंखों को जड़ से  
काटकर एक जगह टाल लगा देते हैं। फिर समयानुसार  
मक्कियों को डगडलों से तोड़कर दाना अलग कर लेते हैं।  
अधिक होने पर कोई २ गायटा भी करते हैं। एक थोड़े के  
लिये पाँच, छः सेर बीज काफी होता है और उसे छिटकवाँ  
घोते हैं। बीने का यह तरीका अच्छा नहीं है क्योंकि छिट-  
कवाँ बीने से कहीं तो पीधों का मुण्ड हो जाता है, कहीं एक  
भी पीधा नहीं उगता इसलिये एक २ कूँड बीच में खाली  
छोड़कर विहरी के ज़रिये सीधी पंक्तियों में बोना अच्छा है।  
इसमें एक तो फ़सल एक समान उगती है, दूसरे निगई  
आदि करने में बड़ा सुभीता होता है।

बीज बोने के पन्द्रह २ दिन के अन्तर एक दो निरान  
भी करने पड़ते हैं। निगई के चक्के पीधों को जड़ में थोड़ी २  
मिट्टी लगादी जावे तो और विहतर है। क्योंकि मक्की गलत  
बहुत मानती है। अमेरिका में मक्की को पैदावार बहुत है और  
यह होती भी अच्छी है। इसकी कड़वी मँसों के लिये बहुत

सुफ़ीद है और दूसरे पशु भी चर लेते हैं। हरे डण्डलों से कहीं २ शकर, सीरा, राव तैयार करते हैं। फोकस कागज़ बनाने के काम में आता है। दाने से कई प्रकार की मिठाईयाँ और शराब तैयार होती है। हमारे देश में मक्की की रोटी और घाट बनाकर खाते हैं। भाड़ में सँककर फुलियाँ (सील) और परमल बनाते हैं।

## ज्वार ।

यह भी एक प्रकार का मोटा और घलिष्ठ अन्न है। ज्वार की खेती प्रायः सर्वत्र भारत में होती है, कोई तो इसे चारे के लिये बोते हैं, कोई अन्न के लिये। चीन देश में ज्वार की खेती गुड़ और शकर के लिये की जाती है, क्योंकि गन्ने की तरह ज्वार के डण्डल में मिठास होता है। इसीलिये लड़के घाले उन्हें गन्ने की तरह चूसते हैं। ज्वार ज़मीन से बहुत कस खींचती है इसलिये खूब खाद पांश डालकर इसे घोना चाहिये। चरी के लिये घोना हो तो उसे ज्येष्ठ-वैशाख में ही पलाव कर पो देना चाहिये। पेसा करने से दो तीन धार इसकी चरी कट जाती है।



ज्वार लाल, सफ़ेद, बैंगनी आदि कई रंग को होता है, पर उसके दो भेद मुख्य हैं। एक तो बँचे भुट्टे की, दूसरे गुले भुट्टे की, राजपूताने में प्रायः दोनों ही पौरे जाते हैं। कहीं

तो ज्वार को खेत में घबेरखाँ धोते हैं। कहीं रबी को फसल को तरह एक लाइन में धोते हैं। एक घोषा के लिये चार पाँच सेर बीज फाँकी होता है, पर चरी के लिये अट्ठाईस सेर तक बीज पड़ता है। अगर अच्छी तरह ज़मीन सेमाल कर बीज बोया गया हो तो निरार को ज़रूरत नहीं पड़ती, प्रायः रुपका पड़ी फसल में हलका हल चलाकर खेत को मिट्टी को गुरे (पोलाकर) देते हैं। गुरे देने से दाना और ठण्डल दोनों मोटे और बलिष्ठ होते हैं। कहायत है—

“जो मोहि देवे तोड़ मरोड़, ता पर उपजूं कुठिला फोड़”

अगहन में ज्वार प्रायः एक जाती है तब उसे जड़ से काट कर बलियान में ले जाते हैं। बलियान में ज्वार की पलियों में भुट्टों को काट कर उन पर दायें चलाते हैं। बाद को दया में उड़ाकर दाना अलग कर लिया जाता है। किसान लोग ज्वार के दानों को चक्की में पीसकर आटे को रोटी बनाकर खाते हैं। इसीसे कहायत है—

“जो बाँई गाय निषाद के खार, एन बने वह मूढ़ गँवार”

भदभूँज और भाद में भूनकर पच्यल और खालें बनाते हैं। ज्वार की कड़वाँ पशुओं के लिये एक बलिष्ठ गुराह है। पशु इसकी कुटी को बड़े ब्याद के साथ खाते हैं। राजपूताने में ज्वार की पलियों को योही तोड़ मरोड़कर पशुओं के सम्मुख डाल देते हैं। इससे बहुतसा डण्डल व्यर्थ जाता है। अतएव गँदागरी से कुटी करके बिलाना अच्छा है। कुटी करने की बर्र प्रचार की गंशानें भी बन गई हैं, जिनका व्यवहार करने में समय भी बहुत बचत होता है।



यहुत अर्स तक पानी न मिलने से कमी २ ज्वार कं कड़यो कड़ई होकर उसमें एक तरह की भँवरी पैदा हो जात है । अगर चारे के साथ पशु उसको खाले तो पेट फूलकर मर जाता है । याच्छि से यह भँवरी नष्ट हो जाती है ।

### याजरा ।

ज्वार की तरह खरीफ़ का एक बलिष्ठ अन्न है । मारवाड़ में इसे याजरी कहते हैं । याजरी का दाना याजरा से कुछ छोटा और पीलापन लिये होता है । पर खाने में याजरी याजरे से मोठी होती है । याजरे का पेड़ ज्वार के माफ़िक़ हो लम्बा होता है, पर पत्तियाँ उससे कुछ सकरी और सिरे पर भुट्टे की जगह पाल आती है । ज्वार के पेड़ में एक डंठल होता है और भुट्टे भी एक दो से अधिक नहीं निकलते पर याजरे का भूँज के माफ़िक़ भाड़ होता है और पालें चार-छः से लेकर चालीस पचास तक निकलती हैं । याजरे को युक्तप्रदेश में ज्वार के बाद सावन में बोते हैं, पर मारवाड़ में घरसात का पहिला पानी पड़ते ही प्रायः बो दिया जाता है । इसको पोछे बोना ही ठीक है, क्योंकि पकी फ़सल पर पानी हो जाने से पाल में कड़वा पड़कर दाना खराब हो जाता है । याजरे की खेती के लिये विशेष जुताई आदि की आवश्यकता नहीं पड़ती । दो बार घरसात हो जाने



सेही रेतीली ज़मीन में यह हो जाता है। संयुक्तप्रदेश में २५ प्रायः जाड़े के मौसम में खाते हैं। पर मारवाड़, गुजरात और दक्षिण में बारह मास हो याजरा खाया जाता है मूसल से फूट पीट कर याजरे की खिचड़ी भी बनाई जाती है। इसीसे ऐसी फदायत प्रसिद्ध हुई:—

“कहे बाजरा में अलपेला, दो मूसलसों लहूँ अकेला ।  
जो मेरा नाजो मिचड़ी गाय, तुरन्त यो लता मुरा हो जाय ॥”

इसकी बड़बी पशु घर लेते हैं या यह छानी छप्पर के काम आती है।

## तेरहवीं क्यारी

चाँवल ।

यह एक शुष्ण जाति का सर्वोत्तम अन्न है:—

“धान बड़े में हैं गुलतान, चाये गये का शायें मान ।”

चाँवल के ऊपर प्रायः में एक बहुत बड़ी भूरी का दिलका रहता है, इस दिलकायुक्त चाँवल को धान या धन-कार कहते हैं और यह धनकार ही बोया जाता है। चाँवल की शालि, आगु, जड़हन और बोरो चार बड़ी किस्में हैं, जो देश-भेद के कारण पाँच से आषाढ़ तक बोये जाते हैं और पंचेष्ट से अगहन तक कहते हैं उत्तरी भाग में अधिबहार पाने आषाढ़ भावण में बोया जाता है और साठ दिन के अन्दर

मादों-कुँ चार में कट जाता है। इसीलिये इस धान के चाँवलों को साठों के चाँवल कहते हैं। जो चाँवल रोपे से तैयार किये जाते हैं वह अगहन में कटते हैं। इसीलिये इन्हें अगहनी और जाड़े में तैयार होने से जड़हन भी कहते हैं। तमाम बढ़िया चाँवल जड़हन की किस्म से हैं। फिर इन चार किस्मों के भी सैकड़ों, हजारों उपभेद हैं। जैसे वासमती, हंस-राज, कमोद, सुखदास, धनियाँ, गोविन्दभोग, कुसुमफूल, छत्रभोग, सीताभोग, हार्धाशालि, रामभोग, मोतीचूर, लटेरा, समुद्रफेन, फनकजोरा इत्यादि। यों तो धान की खेती थोड़े नम और नीचे खेतों में भी हो जाती है पर धान के खेत में हाथ दो हाथ पानी अवश्य भरा रहना चाहिये:—



“धान पान पनि यउले, न्यात जान लति यउले।”

मौसिम के पहिले रोपा जाने से कार में इन रोपों में से दस २ बीस २ शाखा प्रतिशाखा निकल कर भाड़ बन जाता है। कार्तिक में फूल आकर सिरा बँधता है। उस वक, चाँवल के बोझ से सिरे मुक जाते हैं। इसके दस पन्द्रह दिन बाद धान पुष्ट होकर पक जाता है, इसीसे कहा है:—

“धान पान पानी, कार्तिक सवाद-जानी”

पकाने पर सेत से काटकर खलियान में ले आते हैं। इसे कहीं तो जड़ से काट लेते हैं और कहीं जल के भीतर के भाग को छोड़कर केवल सिरा मात्र ही—ऊपर से—कपट लेते हैं। फिर उन्हें दस बारह दिन धूप में सुखाकर धनकर निकाल लेते हैं। धान के डण्डल को पयार कहते हैं। यह बड़ा नरम होता है, इसलिये घरीयों का आच्छादन है। घारे के तीर पर पयार पशुओं को भी खिलाया जाता है। चाँवल पोने-पीसने की मिहनत नहीं लेता। थोड़े से गरम पानी में डयाल लेने से भात तैयार हो जाता है—

“धान बिघारे भले, जो फूटा खाया चले ।”

भात बनाने में अधइन का जो गाढ़ा पानी रह जाता है, उसे माँड कहते हैं। चाँवल के आटे के अन्दरसे, यतासफेनी आदि पकवान बनाते हैं। मुरजी धान को भून कर लारि, मुरमुरा, घोल आदि चबेना तैयार करते हैं। हरे धान को फूटकर चाँवल बनाया जाता है। काश्मीर और दार्जिलिंग का शास्त्रमती चाँवल गाने में बड़ा सज्जतदार होता है। चाँवल बिना रसोई की शोभा ही नहीं, इसीसे कहावत है—

भात बिना है रौंड रसोई, खौंड बिना अनपूती ।

बिन पिठ की जिन रोटी खाई, मानो खाई जूती ॥

**मँडुआ ।**

पाजरे की किस्म का एक छोटा अनाज है। जो भारतवर्ष, प्राचीन काल से पोया जाता है। यह कहीं २ अंगुली

में घास फूस की तरह अपने आप उगता है। इसे बरसात में खरीफ की फसलों के साथ बोते हैं। कोई २ इसे अकेला भी बोदेते हैं। दो डेढ़ महीने के अन्दर फसल तैयार हो जाती है। चावल की तरह पानी में उवालकर इसका भात बनाते हैं। आटे की रोटी बनती है। इसी प्रकार भुरट भी एक प्रकार की घास का दाना है। यह बड़ा ताक़तवर होता है, पर इसकी काश्त नहीं होती और जङ्गलों में ही मिलता है।

### कँगनी ।

यह भी एक प्रकार की घास का अनाज है। इसकी खेती थोड़ी बहुत प्रायः सब ही जगह होती है, क्योंकि चिड़ियों का यह बढ़िया खुराक है। इसकी लाल, पीली और सफ़ेद कई जातियाँ होती हैं। दुमट मिट्टी में कँगनी की फसल अच्छी होती है। आपाड़, थावण में बोते हैं भादों, कार में कटकर घर आ जाती है। इसके दाने साफ़, सुन्दर, गोल और घमकदार होते हैं। अधिक वर्षा से इसकी फसल को कुछ हानि होती है। पर कटने के पीछे वर्षा रक्खी रहने पर भी इसका कुछ नहीं बिगड़ता। चावल की तरह पानी में उवालकर इसका भात बनाता है। गरीब लोग कँगनी के आटे की रोटी बनाकर खाते हैं।

### चैना ।

कँगनी की जाति का एक छोटा अन्न है, जो चैत, पेशाव में बोया जाता है और आपाड़ में कट जाता है। इसके दाने भी छोटे और बड़े सुन्दर होते हैं। इसमें नौ-दस पानी की ज़रूरत होती है। इसीसे कहावत है:—

“चैना जी का लेना, दस बारह पानी देना। प्यार पहे सो लेना न देना”।



# चौहदवीं क्यारी

उड़द ।

दाल की क्रिस्म का एक छोटा पौधा है । जिसका सिरा लता की माफ़िक थोड़ा चलता है । एक सींक में बेलपत्र के माफ़िक तीन २ पत्तियाँ होती हैं । यह ज्वार, धाजरा आदि ख-



रीफ़ की दूसरी फ़सलों के साथ प्रायः बोया जाता है । कोई २ स्वतन्त्र तौर पर अकेले उड़द ही बोते हैं । ऐसी दशा में दाना बड़ा और पुष्ट होता है । इसमें कार्तिक में बैंगनी रंग के फूल आकर छोटी २ फलियों के झुम्पे लगते हैं । अगहन में इसकी फलियाँ पक जाती हैं । तब कूट पीट कर उड़द निकाल लेते हैं । यह हरा और काला दो प्रकार का होता है । इसके ऊपर सफ़ेद २ दाग़ सा होता है, जिसे 'नाक' या 'टीका' कहते हैं, यथा— "उड़द कहे मेरे माथे टीका, मो चिन म्याह न होवे नीका" । उड़द की दाल बहुत स्वादिष्ट होती है, इसकी पीठी से बड़ा, कचोड़ी, इमरती आदि पकवान तैयार होते हैं । आटे से पापड़ बनते हैं । उड़द का भूसा पशु चर लेते हैं ।

मूँग ।

उड़द की तरह मूँग का भी पौधा होता है और उसी

साह प्रचंड की दूसरी प्रसलों के साथ घोर जाती है । यह एक दाम प्रधान अन्न है, पर मूंग की पोटो में बड़ा, मँगोही, लहट्ट, दाम का पीरा आदि दूसरी चीजें भी तैयार होती हैं । छोटे के पापड़ बनते हैं । मूंग की दाल के साथ चावल मिलाकर छिन्नड़ी बनाते हैं । मूंग की दाल बीमारों के लिये पण्य है, यथा:—

मूंग बरे मोहि पण्य में देन, बड़ा, मँगोही भी करि लेन ।  
दाल बरं मोहि गेंधो लहटी, मेरे पापड़ मेरी बड़ी ॥

घोट ।

साह भी दाल की क्रिया का एक अनाज है । इसका पीछा कृष्ण लहटी कृष्ण और कृष्ण का दालना का रंग जाता है, इसकी गलियाँ हरी ५ नील रंग की होती हैं । कृष्ण की गलियों के साथ इसे खाते हैं । साहवाह और जोषास ५ काला भी खाते हैं । यह सब प्रकार की कृष्ण में ही जाती है, यह शुद्ध और कृष्ण कृष्णों में करली निपजती है । साह की दाल बनती है, जो दालकी होने के साथ ही गारों को पण्य में ही जाती है । इसमें बड़ा, बड़ी, बंध, पापड़ आदि भी बनते हैं । मोही का मुख्य वातक है । आगरा की दाल मोह नील ५ गारिज है, यथा —

‘‘साह मोह मोह कथा: कृष्ण, बड़ी, मोहमें हिर पर रई ।

१. मोह नील का दाल की मोह, कदली, पापड़, मुँह, मोह, मोह ।’’



## रौंसा ।

यह खरीफ़ का दाल की क्रिस्म का एक अन्न है। राजपूताने में इसे चँवला कहते हैं। यह छोटा, बड़ा, लाल, सफेद कई प्रकार का होता है, इसकी घेल पास के पौधों में लिपट जाती है। इसोलिये ज्वार, बाजरा, यण आदि के साथ इसे धोते हैं। कच्ची दशा में रौंसा की फलियाँ साग बना कर खाई जाती हैं। पका दाना दाल, बड़ा, भुँजिया, मँगोड़ी आदि बनाने के काम में आता है। लोघिया जिसकी फलियाँ हाथ २ भर लम्बी होती हैं, इसकी क्रिस्म से है। यह गोबर की खाद पड़ी दुमट ज़मीन में अच्छा फलता है और आपाई से लेकर फ़ार तक बोया जाता है।



## कुलथ ।

उड़द की जाति का एक अन्न है, जो बरसात में खरीफ़ की फ़सलों के साथ बोया जाता है। उड़द के माफ़िक ही इसकी थोड़ीसी घेल चलती है। पर पत्तियाँ पंजे के आकार की मोठ से मिलती जुलती होती हैं। दाने भी उड़द के माफ़िक ही निकलते हैं, जो चिपटे, भूरे, लाल और काले कई रंग के होते हैं। घोड़ों और दूसरे पशुओं का यह मुख्य खाद्य है। परीष लोग इसका चयैना भुनाकर खाते हैं।

## अरहर ।

यह एक प्रकार का मोटा अनाज है। इसे तूर भी कहते हैं। यह दाल बनाई जाती है। काल-इकाल में परीष



एक अन्न है जो पूरे दश महीने खेत में रहता है। इसी से कहावत है:—

“सन मूल्यो धीत्यो बनों, ऊखो लई बखारि ।  
हरी हरी अरहर अर्जो, भूमें खेत बयारि ।”

मसूर ।

यह भी एक दाल की क्रिस्म का अन्न है, जो चिपटा और रंग में मटमैलासा होता है। इसकी दाल बनती है। यह दाल लाल रंग की अरहर की दाल के सदृश होती है। पर उससे कुछ छोटी और पतली रहती है। पकाने पर इसका रंग अरहर की दाल जैसा हो जाता है। यह बड़ी पुष्टिकर होती है। घेघक में इसे कफ़, पित्त और ज्वर को दूर करनेवाला माना है। पर हिन्दुओं में बहुतसे लोग मसूर की दाल नहीं खाते। सापित्त दाने को घों में तलकर दाममोड़ बनाते हैं। इसकी सूखी पत्तियाँ और डण्डल चारे का काम देते हैं।



पन्द्रहवीं क्यारी

तिल ।

तिलहन की क्रिस्म का यह एक पौधा है, जो दो तीन हाथ लम्बा होता है और तेल के निवे मरीच की फ़गलों के साथ ... है, राजपूताने की कईक ज़मीन में इसे अहेना है।

बोते हैं। इसलिये दाना पुष्ट और भरपूर  
होना होता है। तिलों की रोती के लिये  
अधिक भूमि की आवश्यकता नहीं होती,  
परन्तु जो सब फसलों से निपट कर  
आय में इसे बोते हैं और दो चार पानी  
में इसे डालते हैं, कहावत है:—

“तिल नहाये गाय बजाय घर लायें”

परमेश्वर तिलों को तिलकी कहते हैं।  
तिली का भी तेल निकाला जाता है और  
गन्धक, तिलगुह, बिल्वी तिली लगाकर  
बनाते हैं। तिलों का तेल मीठा तेल  
कहा जाता है, यह शरीर को मजबूत के  
लिये बड़ा सुप्रसिद्ध है। इसे जलाने से और  
गन्धक आदि बनाते हैं भी की तरह  
बनते हैं। इसीलिये हमारे देश में मीठा तेल की बहुत खपत  
है। जली गाय, धूप आदि पदार्थ बनाते हैं।



### शरभों ।

शरभों भाग्यवश का मुख्य तिलहन है। यह बार से कार्तिक  
तक बोई जाती है। प्रति बीघा आधा सेर बीज पड़ता है।  
एक हमां देश के कुछ शरभों को जलवा रोता में नहीं बोते। जी,  
मू, केमर आदि शरभों की जगहों के साथ बार २ एवं २  
हमां के जगहों पर एक २ हमां सरसों की बोते हैं। पूर्वी  
देशों में जी के अधिक साथ तब बहुत दूर से सरसों के  
बीजों को एक जगह का बोना लग जाता है, जिसे बीज कहते

हैं। यँधा लगने पर लकड़ी और उपलों की राधे जो हर जगह सड़क में मिल सकती है छिड़कने से बड़ा लाभ होता है। घारे के लिये इसे घना बोलते हैं। पीछे दो डेढ़ हाथ ऊँचा होने पर घने पेड़ों को जड़ से उखाड़ कर कड़ियों के साथ कुटी कर पशुओं को चरा लेते हैं। सरसों के नवजात डण्डल को कड़री कहते हैं। इस कड़री और पत्तों का साग बनता है। पौप, माघ में फूल आते हैं। उस वक्त, सारा खेत पीला हो जाता है और देखने में बड़ा सुहावना लगता है। फूल भड़ कर फलियाँ लगती हैं। चैत्र लगते २ यह फलियाँ पक जाती हैं। तब उन्हें जड़ से काट कर खलियान में ले आते हैं और डंडे से ठोक पीटकर सरसों निकाल लेते हैं। अधिक हुई तो बलों की दायें धलाते हैं। याद को हवा में उड़ाकर दाने अलग कर लिये जाते हैं। तेली उन्हें घानी में पेरकर तेल निकालते हैं। तेल खाने, जलाने और अचार में डालने आदि के काम आता है। खली को गाय, बैल आदि पशु खा लेते हैं।

### अलसी ।

यह एक चिपटा पतला यादामी रंग का दाना है और रंगी की फूसलों के साथ बोया जाता है। इसका पीधा हाथ डेढ़ हाथ ऊँचा होता है। फूसल पर नीले रंग के बहुत सुन्दर फूल आते हैं। फूल भड़कर उनकी जगह छोटी २ घुन्डियाँ सी बँध जाती हैं। इन्हीं घुन्डियों से पकने पर अलसी का दाना निकलता है। दानों को घानी में, पेरकर तेल निकाला जाता है। अलसी का यह तेल बड़ा कार-आमद होता है। आये जाने के सिवाय साबुन, वार्निश आदि बनाने में बहुत



हैं। बंधा लगने पर लकड़ी और उपलों की राखें जो हर जगह सहज में मिल सकती है छिड़कने से बड़ा लाभ होता है। चारे के लिये इसे घना बोलते हैं। पीछे दो डेढ़ हाथ ऊंचा होने पर घने पेड़ों को जड़ से उखाड़ कर कड़वी के साथ कुटी कर पशुओं को चरा लेते हैं। सरसों के नवजात डण्डल को कड़वी कहते हैं। इस कड़वी और पत्तों का साग बनता है। पौष, माघ में फूल आते हैं। उस वक्त सारा खेत पीला हो जाता है और देखने में बड़ा सुहायना लगता है। फूल भड़ कर फलियां लगती हैं। चैत्र लगते २ यह फलियां पक जाती हैं। तब उन्हें जड़ से काट कर खलियान में ले आते हैं और डंडे से ठोक पीटकर सरसों निकाल लेते हैं। अधिक हुई तो बलों की दायें चलाते हैं। घाद को हवा में उड़ाकर दाने अलग कर लिये जाते हैं। तेलो उन्हें घानी में घेरकर तेल निकालते हैं। तेल खाने, जलाने और अचार में डालने आदि के काम आता है। खली को गाय, बैल आदि पशु खा लेते हैं।

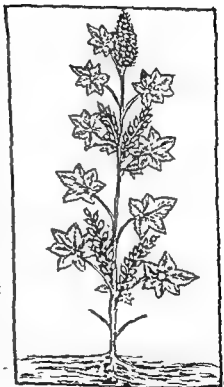
### अलसी ।

यह एक चिपटा पतला बादामी रंग का दाना है और पशुओं की फूसलों के साथ बोया जाता है। इसका पौधा हाथ डेढ़ हाथ ऊंचा होता है। फूसल पर नीले रंग के बहुत सुन्दर फूल आते हैं। फूल भड़कर उनकी जगह छोटी २ घुन्डियां सी बंध जाती हैं। इन्हीं घुन्डियों से पकने पर अलसी का दाना निकलता है। दानों को घानी में घेरकर तेल निकाला जाता है। अलसी का यह तेल बड़ा बर-आमद होता है। चाये आने के सिवाय साबुन, यार्निश आदि बनाने में बहुत

काम आता है। खली को पशु खालेते हैं और उसे पीसकर पुलिस की तौर पर फोड़ा, फुन्सियों पर बाँधते हैं।

## अरंड ।

अरंड एक प्रकार का बड़ा पौधा है, इसका पेड़ तीस-चालीस हाथ तक ऊँचा बाँस की तरह सीधा देखा गया है और बेटी आदि की तरह इसका भाड़ भी होता है। पत्ते चौड़े चौड़े कंगूरेदार होते हैं। इन्हें कुटी के साथ काटकर पशुओं को खिलाते हैं। तिर्रे पर फलों के गुच्छे लटकते हैं। इन गुच्छों में बड़े २ बीज रहते हैं। जिन्हें अंडी व रेंडी कहते हैं। अंडी का तेल निकाला जाता है। यह तेल खाने के काम में नहीं आता, पर दस्ताने होवे तो दवा के तौर





पर व्यवहार होता है। यह गाढ़ी आँधने, कलें साफ़ करने आदि के लिये बड़ा कार-आमद है। इसकी रोशनी बहुत साफ़ होती है। इसीलिये दियों और लैम्पों में इसे जलाते हैं। अंडी की खली, आलू, अरबी आदि फ़सलों के लिये बड़ा जोरदार खाद है।

### पोस्ता ।

इसे पोस्त और खसखस भी कहते हैं। यह एक फूल प्रधान पौधा है, पर अफ़्रीम और दाने के लिये इसकी खेत भी होती है। अफ़्रीम एक प्राणघातक दवा है। इसीलिये पोस्त की खेती हर कोई नहीं कर सकता। और सरकार की तरफ़ से इसका प्रबन्ध होता है। हमारे इधर राजपूताने में कोटा और मेवाड़ में इसकी काश्त होती है। पोस्त के पौधे की पत्तियाँ कटावदार बड़ी सुन्दर होती हैं। पौधे के बीच से एक डंडीनुमा पतली नाल निकलकर ऊपर फो जाती है, जिसके सिरे पर कटोरीनुमा बड़ा सुन्दर फूल लगता है। यह फूल सफ़ेद रंग का होता है। पर बाग़ों में नाना प्रकार के रंगों का पोस्त का पेड़ देखा जाता है, परन्तु उन सब में अफ़्रीम नहीं निकलती। फूल भड़ जाने पर तीन चार अंगुल लम्बा डोडा निकलता है। इसी डोड़े को चाकू या किसी दूसरी चीज़ से चीर-पाँछकर अफ़्रीम निकाला जाता है। पहिले यह पतला दूध सा होता है यही दूध तराऊपर जमकर सूखने पर अफ़्रीम बन जाता है। वैशाख, ज्येष्ठ में ये डोड़े पककर सूख जाते हैं। तब उन्हें तोड़कर बीज निकाल लेते हैं। ये बीज राई के दानों के समान सफ़ेद, काले कई रंग के होते हैं। ये पोस्त कहलाते हैं। पोस्त का सेल निकाला जाता है। कई तरह से खाते भी हैं।

# मूंगफली ।



निम्नलिखित या लेख की प्रतियों में मूंगफली एक प्रसिद्ध पाली है। इसे विविध, चादम भी कहते हैं। भूतकट और बाघा इसे दोनों दशाओं में भेदा की तरह खाते हैं और लेख भी निम्नलिखित जाता है। यह लेख जेम्स के लेख की तरह का होता है। यह भी तरह बनी जाने के अलावा बराबर परंपरा बनाने में काम आता है। बराली की पशुओं की पचा बली पराव मनुष्य तक खा जाते हैं मूंगफली खाने का कोई निश्चित समय नहीं, हर मौसिम में ही इसे खा सकते हैं। पर बराली का पहिला पानी पकते ही इसे खा देना सर्वार्थ है। एक बीघा के लिये दस बागड खेर दिला हुआ बीज बहुत है। हाँसने में इस बात का ध्यान रहे कि यह बीज के बहुत पहिले हाँसकर न खावे और दानों के ऊपर जो लाल दालिया रहता है, यह फूटने नहीं पावे। क्योंकि बहुत दिनों पहिले हाँस रखने तथा दालिया फूट जाने से दाने डरते नहीं।

इसे दो २ फुँड छोड़कर पंक्तिबद्ध बोते हैं। हल के पीछे एक आदमी बीज लिये रहता है, जो आध २ हाथ के फास पर एक २ बीज छोड़कर पैर से दबाता चला जाता है। बीज बोने के एक सप्ताह तक अच्छी रखवाली होनी चाहिये क्योंकि बीज और अंकुर दोनों के गिलहरियाँ और कोंठ आदि पत्ती शय हैं। मूँगफली का पौधा बहुत ऊँचा नहीं जाता। फ्रीट डेढ़ फ्रीट बढ़कर ज़मीन पर छितरा जाता है। क़ार में मटर के फूलों की तरह पीले रंग के फूल आते हैं। फूलों के साथ ही इसके डण्डलों की गाँठों में से डोरे से निकल कर ज़मीन में घसने लगते हैं। इस वक्त खेत की मिट्टी कुछ गीली और नरम होनी चाहिये। इन डोरों में ज़मीन के भीतर ही फलियाँ लगती हैं कार्तिक, अगहन तक यह फलियाँ पक जाती हैं और पेड़ पीले पड़कर सूखने लगते हैं। उस वक्त, उन्हें कुदार या खुरपी से खोदकर निकाल लेना चाहिये। पीछे धूप में सुखाकर काम में लाओ।

## सोलहवीं क्यारी

जीरा ।

मसाले की क्रिस्म का एक खुशबूदार दाना है। अगर अच्छा बैठ गया तो किसान का दरिद्र दूर हो जाता है। इस लिये किसान को एक दो बीघा जीरा अवश्य बाना चाहिये, जीरे के लिये रूख खाद पाँस डाल कर खेत की मिट्टी को रूख सँभालना चाहिये, जिससे ढेले या तिनके का नाम न रहे।

अगहन, पीप में इसे धोते हैं, धोते ही क्यारियाँ घनाकर पानी देना चाहिये। पर इस तरह बीज एक समान नहीं उगता, इसलिये तीन-चार बार ज़ीरे को पानी में भिगोकर छाया में सुखाते हैं, पीछे राख आदि के साथ मिलाकर छिटकवाँ धो देते हैं, पूर्वी हवा चलने पर ज़ीरे के पाँधों में एक प्रकार का चिपचिपा लस पैदा हो जाता है, सो देखते रहना चाहिये। अगर लस पैदा हो जावे तो चूल्हे या भट्ठी का राख छिड़कने से लाभ होता है। ज़ीरे की अधिक पानी फोज़रत नहीं होती। दो तीन पानी में ही पककर घर आजाता है। घास-पात बढ़ने पर एक दो निरान अवश्य करने होते हैं। अच्छी सम्माल और मौसिम अनुकूल होने पर एक पीपे में तीन-चार मन ज़ीरा हो जाता है, और तीन चालीस रुपये मन यिकता है। इस तरह दो-तीन महीने के परिधम में ही ज़ीरे की काश्त से किसान के घर एक अच्छी रकम आजाती है।

### धनियाँ ।

हमारे रोज़मर्रा के खाने का एक मसाला है, इसका पाँधा हाथ भर से अधिक ऊँचा नहीं होता। डालियाँ नरम और लचीली होती हैं। पत्तों भी कटियाँ और गोल दो तरह के होते हैं, जिनमें पड़ो अच्छी सुगंध रहती है। इस सुगंध के ही कारण तीन चार पत्ते निकलते ही उन्हें खीट २ कर खाने के काम में लाने लगते हैं, डालियों के सिरे पर छत्ते-नुमा फूल आते हैं। फूल भड़कर उसी माफ़िक धनिये के बीज लगते हैं। इन बीजों को कूट पीस कर नाग तरकारों में डालते हैं तथा पंजों में घनाने हैं, दूध के तौर पर भी धनिये की मींगों का ध्येदार होता है। आंगोज कार्तिक इसके बोने का समय है और यदि लगातार

हरा धनियाँ लेना हो तो पन्द्रह २ दिन के अन्तर से भादों के अखीर से चैत्र के शुरू तक इसे बो सकते हैं। इसका भाव इसको पैदावार पर है। जब बहुत उत्पन्न होता है तब सस्ता बिकता है। जब थोड़ा निपजता है तब भाव भी तेज़ रहता है। इसीसे कहावत है:—

“कै धना धनों में, कै धना धनों में”

### साँफ़।

मसाले के क्रिस्म का ज़ीरे के माफ़िक एक छोटा दाना है। इसमें बड़ी सुन्दर गंध होती है। इसीलिये साग तरकारी में मसाले के तौर पर इसका व्यवहार होता है। ठंडाई और चन्दार में भी डालते हैं। अर्क, तेल निकाला जाता है। कार्तिक इसके बोने का अच्छा समय है। दोमट ज़मीन और नदी के किनारे के भेतों में फलन अच्छी होती है, पेड़ में खूब ऊँचा जाता है।

### कासनी।

शीकर कासनी का जोड़ा है। इसके कोमल और छोटे पत्तों का साग बनता है। बीज, जड़ें, डण्डल और पत्ते दवाइयों के काम आते हैं। डण्डाई का यह एक मुख्य मसाला है। कहीं कहीं काफ़ी के साथ मिलाकर भी इसे पीते हैं। कासनी का पेड़ दाढ़ बड़े दाढ़ ऊँचा होता है, जो देखने में बहुत मला मालूम देता है। डण्डलों में थोड़ी २ दूर पर गठि होती हैं, जिनमें नोले रंग के फूलों के मुग्गे लटकते हैं। कार्तिक-वार्तिक में बोते हैं।

## कमोजी ।

इसका पीधा दो देड़ हाथ उंचा होता है । फूलों के मड़ जाने पर तीन-चार अंगुल मध्या फलियाँ आती हैं, जिनमें काने २ घोंज होते हैं । यही घोंज अचार आदि में मसाले के तौर पर घने जाते हैं । इसका तेस भाँ निकलता है, जो दयाइयों के काम आता है । यह दोमाट जमीन और नदियों के किनारे के मैदानों में अच्छी पैदा होती है । कमोजी को छिटकरी और-कार्निव में घोंते हैं । कहीं २ एक वृषक प्यारी में पीध तैयार कर इसके पीधे लगाये जाते हैं । दक्षिणी हिन्दु-स्तान और नेपाल की तराई में इसकी काष्ठन बहुत होती है ।

## अजवाइन ।

यह एक छोटा पीधा है । इसका पीज जिसे अजवाइन कहते हैं मसाले और दयाइयों में काम आता है । इसके दानों में एक तरह की गन्ध होती है, इसलिये सेब, मटरी आदि में उनका व्यवहार होता है । बंगाल इसकी पैदावार का मुख्य क्षेत्र है । इसको कार से अगहन तक घोंते हैं । अजमोद भी इसी क्रिस्म का एक पीधा है, उसके पत्ते सजायद और मसाले के काम में आते हैं ।

## मिर्च ।

हमारे खाने के मसालों में मिर्च मुख्य मसाला है । यह लाल और काली दो प्रकार की होती है और दोनों की एक दूसरी से भिन्न दो अलग २ जातियाँ हैं ।

लाल मिर्च की खेती हर प्रकार की ज़मीन में होती है, पर दुमट ज़मीन में अच्छी फलती है। चैत्र वैशाख में घरसाती और श्रावण भादों में शीतकाल की फ़सल के लिये बीज बोया जाता है। उसकी यह रीति है—पहिले किसी क्यारी में बीज को सूख घना ढोकर मिर्च की पौधा तैयार करते हैं। फ़ीट पौन फ़ोट ऊँची हा जाने पर घरसात का



लाल मिर्च का पौधा

पहिला पानी पड़ते ही पौध को क्यारी से उखाड़ कर पहिले से तयार खेत में रोपते हैं। भड़ के वक़्त में मिर्च की पौध अगर रोपी जावे तो जल्द लग जाती है। रोपने के बाद ग़ेत में घास-पात दिखलाई देवे तो एक-दो बार गुरपी में नितान कर देना चाहिये। रोपने के महोना-बीस दिन बाद ही फूल आकर मिर्चें लगने लगती हैं। ये साल, पीली, नारंगी, गाल, छोटी बड़ी कई प्रकार की होती हैं। पर इनमें साल रंग की लम्बी मिर्च मुग़्य है। पहिला फ़ाल अगर कभी हालत में हो तोड़कर बेच लिया जावे, तो उन्हीं पेड़ों में और मिर्चें लगकर दूसरा फ़ाल तैयार हो जाता है। कार्तिक अगहन में मिर्चें पककर साल हो जाती हैं उस वक़्त उन्हीं पेड़ों से तोड़कर बाज़ार में बेच देते हैं। मुग़ाना हो तो छाया में सुगाकर घोंगें आदि में भर रगने हैं।

कालीमिर्च एक सता का फल होता है। इसे सोंग

गोल मिर्च भी कहते हैं। इसकी खेती मलाबार, टावन-  
कोर आदि दक्षिणी हिन्दुस्तान में बहुत होती है।  
काली मिर्च के पत्ते पीपल के पत्तों के समान बड़े २ होते हैं।  
इसकी लम्बी २ डंडियों में फलों के मुम्मे लटकते हैं। काली  
मिर्च का बीज नहीं बोया जाता बल्कि पान की तरह लता के  
टुकड़े ही आम, कटहल, नारियल आदि किसी वृक्ष के नीचे  
रोपे जाते हैं, ताकि लताओं के बढ़ने में सुभीता हो। वृक्ष न  
होने पर लताओं के बढ़ने के लिये टट्टी या मचान बांधते हैं।  
तीसरे-चारों वर्ष इन लताओं में फल लगने लगते हैं। कभी  
में ये फल लाल रंग के होते हैं। पर पकने और सूखने  
: जैसा कि हम उन्हें देखते हैं काले रंग के हो जाते हैं।  
य कुछ दिन से इसकी खेती सहारनपुर आदि इधर के  
तलों में भी होने लगी है।

### हल्दी।

यह भी एक प्रसिद्ध मसाला है। मसाले के सिवाय रंग  
और औषधियों में भी हल्दी का उपयोग होता है। हरी हल्दी  
को उबालकर अचार डाला जाता है। यह अचार बड़ा  
गुणकारी और स्वादिष्ट होता है। ज्येष्ठ आषाढ़ में बरसात  
का पहिला पानी पड़ते ही एक २ फ़ीट ऊँची डोली बनाकर  
इसे पोते हैं। प्रत्येक फूँड व डोल का अन्तर फ़ूट सवा फ़ूट  
रखा जाता है। पीछे दाय बया दाय की दूरी पर दाय से  
इन्हीं डोलों में हल्दी की हरी गाँठें दबाते चले जाते हैं। एक  
बाँधे के लिये इसकी सी सपासी गाँठ बाँधी होती है। गाँठ  
दबाते समय एक मुट्ठी रेंडी की बाली का घूर्ण या पुराने गोबर का  
काग़ डालते जाते तो विशेष उपचार होता है। बरसा में हल्दी



जय बहुत जं  
की जड़ से ल.  
हो जावेगी ।

एक बड़े फड़ाव घ वर्त्तन में उयालकर धूप में सुखाओ । इस प्रकार आठ सात दिन में अच्छी हल्दी तैयार हो जावेगी ।

### अदरक ।

हल्दी की तरह अदरक भी एक मूल पदार्थ है । यह मसाले और ओषधियों में काम आता है । तरकारी, अचार और मुरब्बा भी बनता है । इसीको सुखा कर सोंठ बनाई जाती है । ज्येष्ठ-आषाढ़ में पहिला पानी पड़ते ही छः सात अंगुल गहरी नालियों में इसे बोते हैं । नालियों का अन्तर हाथ-डेढ़ हाथ रक्खा जाता है । अदरक का बीज नहीं होता बल्कि फुट २ भर की दूरी पर निर्दोष गांठें ही रोपी जाती हैं । सिंचाई आदि का सुपास होने पर इसको काश्त पौष-माघ में भी की जा सकती है । जय पौधे कुछ बड़े हो जावें तब गुड़ाई-निराई के साथ आस पास की मिट्टी लेकर जड़ों पर चढ़ाते रहो और फसल तैयार होने तक दो तीन बार ऐसा ही करो । क्यार में नई गांठें फूटने लगती हैं, जो कार्तिक अगहन से ज़रूरत के माफ़िक खेत से निकाल कर काम में लाई जा सकती हैं । पौष-माघ में अधिक शीत से ठिठकर जय कुल पौधे मर जायें उस वक़्त सम्पूर्ण अदरक कुदार से खोदकर खेत से उठा लो । अब उसे बाज़ार में बेच डालो, चाहे यालू में दबाकर रख छोड़ो, पर इस यालू को महीने में एक दो बार पानी से तर कर देना ज़रूरी बात है । अदरक की सोंठ बनाना हो तो उसे टाट से रगड़कर छील-डालो

फिर पानी से धोकर रोज़ धूप में सुखाओ। रात्रि को इकट्ठा कर के चट्टाई से दफ़दो। जिससे रात की ओस उसको न लगे। ऐसा आठ सात दिन करने से सुन्दर सोंठ तैयार हो जाती है।

## सत्रहवीं क्यारी

ईख।

इसको गन्ना और सोंठ भी कहते हैं। यह ज्वार की त्रिभुज का एक पौधा है। इसकी लम्बाई पाँच फुट तक होती है। इसमें मीठे



रस से भरे हुए कई एक पीर होते हैं। हर एक पीर के बाद गाँठ होती है। इस गाँठ में रस नहीं होता सिर पर नरमल के मापिक लम्बे रस रहते हैं। इस रस वाले ऊपर के भाग को "अगोला" कहते हैं। अगोले का रस नोचने की पोटी की सपेता कुछ उतार और घटायता होता है। रसने की जुँद २ देशों में जुँद २ भाँसियों में बीते हैं। पर हमारे देश भारतवर्ष में पाल्गुन से पंचामृत तक बोया जाता है। और कार्तिक-अगहन से कटारि शुक्ल हो जाता है। ईख का बीज नहीं होता बल्कि टुकड़े २ करके बरतल हो बोये जाते हैं। पर प्रत्येक टुकड़े में एक दो गाँठ अथवा दोनी चाहिये। गाँठ के पास से ही नये फुल्ले निकलकर पेड़ बढ़ने लगता है। कहीं २ बीने के पहिले

ईख के टुकड़ों को खाद, राख और पानी से युक्त एक गढ़े में पन्द्रह-बीस दिन रखकर कुल्ले निकलने पर बोते हैं। इस तरीके से पौधा जल्द ऊपर आ जाता है और सिंचाई की विशेष आवश्यकता नहीं होती। जब तक वर्षा का मौसम न आवे महीने में एक दो सिंचाई काफी है। गन्ने के साथ ककड़ी, खरबूजा आदि की फसल लेनी हो तो कुछ अधिक सिंचाई की जरूरत होती है। खाद-पाँस दिये बिना ईख का पौधा ठोक २ बढ़ता नहीं, सो इसके लिये खाद पाँस युक्त खूब जोरदार खेत होना चाहिये। कहीं २ गुड़ाई के समय रेड़ी की खली का चूरा और पुराने गोबर की खाद खड़ी फसल में भी देते हैं।

-ईख के कई भेद हैं, उनमें ऊँख, गन्ना और पौंडा मुख्य हैं। ऊँख का डंठल लाल, पीला और पतला होता है। इसके छीलने से खोई जल्द नहीं उपटती। पीला, मतना, सरोती, कुसवार, लखड़ा इसके उपभेद हैं। गन्ना ऊँख से लम्बा, मोटा और मुलायम होता है। इसीलिये दाँत से छीलकर खाने वाले इसे अधिक पसन्द करते हैं। अँगोला, पँसाई, बड़ोखा, गोड़ारा इसके उपभेद हैं। पौंडा गन्ना विदेशी है। मोरोसस, सिंघापुर आदि से इसकी भिन्न २ जातियाँ यहाँ आई हैं। इसका डंठल लाल, सफ़ेद, हरा और खूब मोटा और रस से भरा हुआ होता है। दाँत से छीलने से खोई जल्द उपट जाती है। इसलिये चूसने वाले गर्भ से इसे अधिक पसन्द करते हैं। यह छीलकर खाने के काम में ही प्रायः आ जाता है। कहीं २ इसके रस से गुड़-शकर भी बनाते हैं। हमारे देश में गन्ने का रस पहिले लकड़ी और पत्थर के कोल्हू द्वारा निकाला जाता था, पर अब बेलन वाला कोल्हू

जिसको तसखोर मोचे की है, अधिक उपयुक्त नाबिन हुआ है। क्योंकि इसके जरिये

एक तो रस बहुत निकलता है। दूसरे रस के टुकड़े नहीं करने पड़ते। तीसरे रस खड़ा नहीं होता। बहुत



थरसों तक एक ही जगह का बीज बोने से ईश्वर की नस्ल बिगड़ जाती है। इसलिये दस पाँच बरस बाद इसका बीज बदल देना चाहिये। ईश्वर एक बड़ी क्रोमती क्रमल है। इसके रस से गुड़, शकर, राय और सिरका तयार होता है। रस में चायलों को पका कर रसियाडर बनाते हैं तथा शीशू के तीर पर इसको पीते भी हैं।

### तमाखू।

इसका बीधा पहिले सिफं अमरीका में पैदा होता था। इसको सर वाल्टररेले रानी एलिज़बेथ के समय में अमेरिका से इंग्लिस्तान में लाये थे। पीछे धीरे धीरे इसका प्रचार पृथ्वी पर के सारे देशों में होगया। अकबर बादशाह के समय में सर टाम्सरो इसे हिन्दुस्तान में लाये थे। इस वक्त सी में नम्बे आदमी इसे खाते, पीते और सूँघते हैं। तमाखू का बीधा तीन चार फीट ऊँचा होता है। ऐसे भी लम्बे और नशीले होते हैं। इसलिये उन्हें पशु नहीं चरते।

यों तो तमाखू हर प्रकार की ज़मीन में पैदा हो जाता है, पर धाद-पाँसयुक्त ज़मीन में अच्छी निपजती है। आपाढ़ धावण में बीज बीघ के लिये बोया जाता है। एक बीघ के लिये तोला दो तोला बीज काफ़ी होता है। बीघ तैयार

फरने का यह रीति है कि किसी छायायुक्त ज़मीन  
 खूब खाद-पाँस मिलाकर हाथ से बीज को बहुत घ  
 छिटकवाँ धो देते हैं। तमाखू का बीज बहुत छोटा हो  
 है, इससे उसपर अधिक मिट्टी न डालकर पत्ती आ  
 का मामूली सा चूरा छिड़क देते हैं। जब पौध पाँच  
 इंच ऊँची हो जाती है, तब उसे खुरपी आदि के द्वारा ब  
 से उठाकर पहिले से तैयार किये हुए खेत में दो दो, तीन ती  
 फ़ीट की दूरी पर रोपते हैं। रोपने का समय अखीर भा  
 से अखीर अगहन तक का है। रोपने के बाद ही थोड़ा पा  
 देना चाहिये, ताकि पेड़ जड़ पकड़लें। बाद को आवश्यकत  
 नुसार सिंचाई करते रहो। तमाखू की फ़सल को खारी पा  
 अच्छा माफ़िक है। इसलिये खारी कुओं पर ही तमाखू क  
 काश्त करना चाहिये। पौध रोपी जाने के बाद जब पौ  
 हाथ डेढ़ हाथ के हो जावें, तब सारे खेत को गोड़कर पौध  
 की जड़ में मिट्टी थोप दो, ताकि हवा से ज़मीन पर मि  
 नहीं। इसी समय नीचे की खराब पत्तियाँ निकालकर पौध  
 का अग्रभाग तेज़ छुरी से काट डालो। इस तरीक़े से जल  
 फूल न आकर पौधा अच्छा फैलता है और रस ऊपर  
 चढ़ने से बीच की पत्तियाँ मोटी पड़ जाती हैं। जब  
 पत्ते पीले रंग के होकर उन पर चित्तियाँसी पड़ने लगें तब  
 समझलो कि वह पक गये। उस वक्त उन्हें पेड़ों से अलग  
 करलो। या जड़ से ही पौधे काट डालो इसके बाद ये पत्ते  
 कुछ दिन धूप में सुखाये जाते हैं। पीछे गुड़ और खार के  
 पानी में डुबोकर उनकी तह जमाकर गड़ियाँ जमाली जाती  
 हैं। कहीं कहीं उन्हें कुछ दिन खार में दबाकर रस्सी की  
 साईं, घटफ़र इंदरीसी बना लेते हैं।

पीने वाले इसी तमाखू को बाज़ार से लाकर मुष्ट के साथ कूट पीट हुआ या चिलम के द्वारा इसके धुएँ को पीते हैं। कोरं धोड़ी, सिगार, चुरट के रूप में इसके धुएँ का सेवन करते हैं। कोरं तमाखू के सूखे पत्तों को चूना के साथ चूर कर खाते हैं। सूँघनेवाले इसके पत्तों को मदा के माफ़िक धारीक करके सूँघते हैं। इसे सुरती और हुलास कहते हैं। बनारस और जोधपुर की सुरती प्रसिद्ध है। बहुतसे शीकोन इसे पान में रखकर खाते हैं। कटहल, बेर आदि के चूरे के साथ गाढ़ रखकर तमाखू का समीर बनाते हैं। यह पीने में खुश-बूदार होता है।

## अठारहवीं क्यारी

कपाम ।

यह एक रंगेदार पाँधा है, जिसके ढेंढसे रई निकलती है। इसके रई भेद हैं। किसी के पंड़ ऊँचे-सम्बे किसी के छोटे-पतले और किसी का भाड़ होता है। उनके पत्ते, फूल और ढेंढ भी भिन्न २ प्रकार के होते हैं। किसी के पाँधे बालों बाल छोटे जाते हैं, किसी के दो तीन वर्ष व्रत में बने रहते हैं। रई भी बग़ैर, पीली, मोटी, पतली, गरम, मुलायम, लम्बे धागे य द के लिहाज़ से कई प्रकार की होती है। अमेरिका और मिथ की रई अपने गरम और लम्बे धागे के कारण संसार में सर्वोत्तम मानी जाती है। हमारे देश में होंगनपाट और भूँच की रई प्रथम श्रेणी की होती है।

कपास के बीज में जो बीज रहते हैं उन्हें कपासिया, विनोला और काकड़ा कहते हैं खेत में यही बोये जाते हैं। जो बीज ज्येष्ठ में बोए जाते हैं उसकी फसल को जेठू बण और जो बीज आपाढ़ में डाले जाते हैं उसे आपाढ़ू बण कहते हैं। कहीं २ के किसान चार-पांच बार खेत को जोत कर बीज बोते हैं। कहीं एक दो बार जोतकर ही बीज बखेर देते हैं, पर खाद-पाँस खेत में भरपूर होना चाहिये। कपास के पेड़ उग आने के बाद मद्रह २ बीस २ दिन के अन्तर में चार-पांच बार निराई करते हैं। इससे पेड़ों की जड़ों को भरपूर खुराक और रोशनी पहुँचती रहने से फसल खूब मोर करती है। फव्वार-कार्तिक में फूल लगकर ढेंढ आते हैं। जेठू बण में तो ये ढेंढ फव्वार में ही फट कर कपास बाहर निकलनी शुरू हो जाती है, पर आपाढ़ू में कुछ देर बाद ढेंढ खिलते हैं।



जब फूले हुए कपास से खेत भर जाता है तब उसे ढेंढों से चुगकर घर ले आते हैं। फिर आठवें-दसवें दिन थोड़ी २ से यह चुगाई माह-फाल्गुन तक होती रहती है। कहीं २ चार पांच चुगाई हो करते हैं, पर इसमें थोड़ी चकारी

सियाय बहुतसा कपास ज़मीन पर पड़कर खराब हो जाता है। पीछे कपास को रूईटियों ( चरखियों ) में ओट ( लोढ़ ) कर रई को यिनीलों से अलग कर लेते हैं। अब स्थान २ पर येंजिन और भाप के चल चलने वाली चरखियाँ लग जाने से हाथ की रूईटियों का रिवाज प्रायः उठसा गया है। रई का हाथ के चरखों और कलों द्वारा सूत काता जाकर भाँति २ के काड़े बनते हैं। यिनीले गाय-भैस के थँटि ( रातध ) के काम आते हैं और कहीं २ यिनीले का तेल भी निकाला जाता है।

### सन ।

इसकी काश्त भी रेरो के लिये होती है। यह सब क्रिस्म की ज़मीन में होता है। पर चिकनी माट और दुमट ज़मीन में अच्छा निपजता है। कहीं यों के शुरू में और कहीं यों के अन्त में बोते हैं। पर बरसात के शुरू में ही बोना अच्छा है। इनका पौं बीया चार-पाँच मीर बीज पड़ता है। क्योंकि सन घना बोया जाता है। चार-पाँच महीने में जब देखो कि सन फूलने पर आ गया तो इन जड़ से काटकर किसी पोखर या गढ़ में चार छः दिन भुझाते हैं। पीछे धूट पाँटकर सन निष्काल लेते हैं, पर निरा तोड़कर जो रेखा हाथ से उखाड़कर निकाला जाता है वह कुछ अच्छा होता है। सन में मृगफलों के भा-ग्रिब मोटी पलियाँ आती हैं, जिन्हें एनधिदिदा कहते हैं। इन पलियों में अनेक बाले बाले बीज होते हैं जो हिलाने से बजते हैं। कहीं कहीं इसे हरोवाद के लिये बोते हैं और हाथ दो हाथ ऊँचा होने पर खड़ा हो रोत में जोत देते हैं। सन के रूत में रक्ता, रक्ता, रत ( लाय ), मुतलों, टाट, थोर आदि



अनेक चीजें तैयार होती हैं। गाढ़ी आँगने में भी सन का प्रयोग होता है।

### पटसन ।

इसे पाट और पटुआ भी कहते हैं। इसका रेशा सन के रेशे से साफ़ और मुलायम होता है। इसीलिये टाट, थोरे, रस्से, रस्सी आदि के सिवाय इसके सूत से पहिने आड़ने के कपड़े और गलीचे आदि तैयार होते हैं, जो देखने में रेशम के समान चमकदार और मज़बूत होते हैं। पाट के कई भेद हैं, पर उनमें नरछा और घनपाट मुख्य हैं। हुमट, तालापी और नदियों के किनारे की नीची ज़मीन में यह अच्छा होता है। इसी कारण बंगाल में पाट की काश्त बहुत होती है। फाल्गुन से लेकर ज्येष्ठ-आषाढ़ तक पाट बोया जाता है। इसको कहीं हाथ से छिटकवां बोते हैं और कहीं बिहड़ी द्वारा बोया जाता है। पर घना बोया जाना ज़रूरी है। इससे पेड़ लम्बे और सीधे जाने से रेशा अच्छा निकलता है। एक बीघे में चार पाँच सेर बीज पड़ता है। बीज बोने के चार पाँच महीने के अन्दर फल फूल आते हैं। उस वक़्त इसे काट लेना चाहिये, नहीं तो रेशा कड़ा हो जाता है। रेशा निकालने की यह रीति है कि दो चार दिन पीछों को धूप में रखकर उनकी पुलियाँ बांध आठ-सात दिन तक किसी ताल-तलैया के पानी में सड़ाते हैं। सड़ने पर रेशे सहज में निकल आते हैं, फिर उन्हें धो-पछाड़ साफ़ कर लेते हैं। मंडेली जिसे दक्षिणी अम्बायाड़ी भी कहते हैं, इसी किस्म का पौधा है। खटास रहने से इसके पत्तों की कढ़ी और साग बनाते हैं।

# उन्नीसवीं क्यारी

## केसर ।

केसर सिवाय काश्मीर के और कहीं नहीं होते। इसका बीज नहीं होता बल्कि लहसन के मानिन्द जड़ होती है और वही रोपी जाती है। बरसात के बाद फाँट-कार्तिक रोपने का अच्छा समय है। पेंड़ उगने पर कुसुम जैसे फूल आते हैं। इन फूलों में सुगन्ध इतनी होती है कि तमाम मैदान महक उठता है। केसर के फूलों में सभी पेंड़ केसर का गुण नहीं रखते। इसलिये वहाँ के लोग उन्हें चुन चुनकर सुखाते हैं। केसर में बहुत अच्छा रंग और गन्ध रहने से उसे मिठाइयों में डालते हैं। सुगन्ध के लिये चन्दन की तरह धिसकर देव-मूर्तियों पर चढ़ाते हैं। इसकी माथे पर भी लगाते हैं। केसरिया रंग सर्वत्र प्रसिद्ध हो है।

## नील ।

एक प्रकार का छोटा पौधा है, इसकी पत्तियों से रंग निकाला जाता है। यह पत्तियाँ घमेली की पत्तियों की तरह टहनियों के दोनों ओर रहती हैं। प्रत्येक टहनियों के सिरे पर फूल आकर पत्तियों के मुँह से लटकते हैं। जिनमें नरकों के दानों के समान छोटा बीज होता है। यही बीज नहर या कुप के पानी से खेत में पलाय कर ज्येष्ठ में बोया जाता है। जेठ में बोने से नील बटने पर फिर उसी खेत में जी, गेहूँ का प्रसल हो जाता है। फागुन-ज्येष्ठ में बोने से भादों के शुरू में ही फूल आने के पहिले नील के पौधे खेतों से खट लिये जाते हैं।

यह कटा हुआ लांकू, तोल पर नील की कोठी वाले या दूसरे चहयच्छे चलाने वाले खरीद लेते हैं। कभी कभी बड़े के बड़े खेत ही बेच दिये जाते हैं। कोठियों के मालिक नील को खेतों से काटकर घैलगाड़ियों द्वारा कोठी में लाते हैं, वहाँ उन्हें बड़े बड़े चहयच्छों में दायकर पानी से डूबा देते हैं। एक दिन रात में पत्तियों का रँग पानी में आजाता है। तब इसी पानी को नोचे के चहयच्छे में गिराकर दोनों तरफों से विलोमे से हवा में के कई तत्त्व उसमें मिलकर नील का पक्का रँग तैयार हो जाता है। दूसरे दिन पानी को नितार कर तली में से नील का गाढ़ा निकाल लेते हैं। इस गाढ़े की बट्टियाँ तैयार होकर रँगने के काम आती हैं और पड़े ज़मीनों पर बिकती हैं।

ईस्ट इंडिया कम्पनी के समय में जगह जगह नील की कोठियाँ बनकर इसके व्यापार की बड़ी उन्नति हुई। परन्तु जर्मनी का नकली नील का रँग चलने पर यहाँ के नील के आरोधार को बड़ा धक्का पहुँचा और धीरे २ सप्ताह कोठियाँ बंद गईं। अब सिर्फ बंगाल और बिहार में निलहे साहसियों की कुछ कोठियाँ रह गई हैं। अगर नील के खेत में पानी की दूसरी फ़सल नहीं बोई जावे, तो एक दो कटार्ड और कर अन्त को उन्हीं पौधों से बीज और मिल जाता है।

### कुसुम

इसे बर भी कहते हैं, नील की तरह इसकी खेती भी बड़े पैमाने पर होती थी, परन्तु जर्मनी के नकली रँग चलने से खेती भी पड़े बैठ गई, रबी की फ़सलों के साथ बर की

भी पोते हैं। माघ से चैत्र तक फूल आते हैं। फूलों में रंग भरने पर सावधानी के साथ घोंड़ी के सिरे पर से फूलों के सच्चे उतार लिये जाते हैं और घोंड़ी को योज के लिये बसा द्वा छोड़ देते हैं। पकने पर डोड़ों को कूट पीट पर के दाने निकाल लेते हैं। इन दानों का तेल निकाला जाता है, जो घाँ और मँडि तेल की तरह स्थान के काम में आता है यह घर्निश में भी काम में आता है। पर के उबले हुए तेल में डंडा पानी देने से एक प्रकार को सरस बन जाती है, जो दूदा दूआ शोशा आदि जोड़ने के काम आता है। खली को पशु चर लेते हैं।



## वीसवीं क्यारी

### ह्यूसर्न ।

इसका देशी नाम रज्जुका है। यह घोड़ों की चरी के लिये पोया जाता है। दूसरे पशु भी इसको बड़े स्वाद से खाते हैं। इसका पौधा दो से चार फीट तक ऊँचा होता है। जिसमें जड़ के पास से ही बहुतसी टहनियाँ फूट निकलती हैं, इस के पत्ते स्याह रंग के मैथा के पत्तों से मिलते जुलते होते हैं। और दानों की बनावट राई की तरह पर होती है। ह्यूसर्न

काई प्रकार का होता है। जैसे काबुली, मुल्तानी, ईरानी और देशी। इसके घोने का अच्छा समय फाँर-कार्तिक और उग्र फाल्गुन से चैत्र तक का है। मतलब यह है कि इसके घोने के समय गर्मी, सर्दी अधिक नहीं होनी चाहिये। ल्यूसर्न की फसल काई वर्ष तक गेह में रहती है, सो इसकी खेती के लिये ख़य खाद, पाँच युक्त ताक़तवर ज़मीन होनी चाहिये। बीघा पीछे पचीस तीस गाड़ी मँगनी का पुराना खाद देते हैं। मँगनी का खाद न मिलने पर घोड़ों की लीद और पशुओं के गोबर का सड़ा हुआ खाद देते हैं।

इसके घोने का तरीक़ा यह है कि दो २ फ़ीट के अन्तर पर डोलें बनाकर डोलों के ऊपर एक खूँटी के ज़रिये दो अँगुल गहरी लकीरसी खींच कर बीज के दो २ चार २ दाने डालते चले जाते हैं। जिनसे इतनी मिहनत नहीं होती वह कूड़ों में पिछड़ी के द्वारा बीज बोते हैं। ल्यूसर्न घोने के पीछे उसी दिन पानी देना चाहिये। फिर महीने में आवश्यकतानुसार तीन चार सिचाई तो अवश्य ही करो। पर फ़यारियों को पानी में इतना न भरों कि डण्ठल डूब जावे। बरसात में फ़यारियों में बहुत पानी भर जावे तो उसे निकाल दो नहीं तो जड़ें सड़ जावेंगी। पत्तियों में लट या कीड़ा लगता देखो तो सूखी राख छिड़को। फ़ीट दो फ़ीट ऊँचा होने पर एक तरफ़ से काट कर इसकी चरी पशुओं को खिलाना शुरू कर देना चाहिये। जब तक पूरा खेत कटेगा। पहिली तरफ़ से फिर कटने योग्य हो जावेगा। इस तरह साल में आठ दस बार कटाई होकर बीघे पीछे पाँचसी छः सी मन रज़क़ा मिल जावेगा, परन्तु प्रत्येक ऋतु में बराबर नहीं उतरता, कार से चैत्र तक अच्छी पैदावार होती है।

पैदावार कम होने पर रज़क़ा की डोलों के बीच हल या हल चलाकर राख मिली मैगनी की खाद देनी चाहिये । हल चलाने का सुपास न हो तो हाथ से गोड़कर खाद का उपयोग करो । यह भी नहीं हो तो कुर्पे के पारछे ( टांखे ) के नीचे एक गढ़ा छोड़ उसमें खाद भर दो और उसे लकड़ी के एक डंडे से चलाते रहो तो पानी के जरिये खाद का नार भाग गंत में पहुँच जायेगा । जब बीज लेना हो तब फाल्गुन में काटकर छोड़ दो तो फलियाँ लगकर यशार में बीज आ जायेगा । एक बीघे में दो-तीन मन बीज निकलना है और दो तीन रुपये मन बिकता है । बीज के लिये प्रति बीघा चार सेर रज़क़ा बहुत है । कोई २ रज़क़े के साथ एक चौथाई मंथा मिलाकर बीते हैं, पर यह तरीक़ा अच्छा नहीं है क्योंकि मंथा कटने पर रज़क़ा छिद्रा पड़ जाता है । किस्तान को अपने पशुओं के लिये एक-दो बीघा रज़क़ा अवश्य बोना चाहिये रज़क़े की हरी चरी चरकर पशु खूब पुष्ट होते हैं । रांधकर खिलाना और भी अच्छा है ।

### ग्वार ।

इसे दूधरी भी कहते हैं । एक प्रकार का मोटा अन्न है । इसे मनुष्य नहीं खाते पर पशुओं के लिये बड़ी पुष्ट खुराक है । खरीफ़ की फ़सलों के साथ बरसात में ग्वार बोई जाती है । धार के लिये कहीं २ इसे अलग भी बीते हैं । अगहन-पौष में पककर यह तैयार हो जाती है । चरी चराना हो तो फली आने के पश्तर काटकर चराई जा सकती है । मारवाड़ की ग्वार की फलियाँ बहुत नरम और बिना रोंपे की होती हैं । इसीलिये वहाँ उनका साग बनाकर खाते हैं । इनको धूप में सुखाकर काचरी की तरह घों में तलने हैं ।

# खेती-बाड़ी

दूसरा भाग

बाड़ी

इक्कीसवीं क्यारी

साग-पात और ज़मीन पर फैलकर बढ़ने वाले फल-फूल आदि के मूल से ही अनेक भक्षक होते हैं, इसलिये उनको रक्षा के लिये छपक लोग ऐसे स्थानों और गेहों को एक पक्का-पक्की छोटी दीवार तार के खम्भों या काँटों आदि से घेर देते हैं, जिसे बाड़ कहते हैं। मालूम होता है कि इस बाड़ को लेकर ही साग-सब्ज़ी का नाम बाड़ी पड़ गया है। ऐसे तो बाड़ी छोटी पक्कियों को कहते हैं।

सब प्रकार के साग-पात, चन्द, मूल, फल-फूलों जो अधिक ऊँच न जाकर ज़मीन पर या उसके करीब हैं लगते हैं इन बाड़ों के अन्तर्गत हैं। बाड़ों का व्यापार अधिकांश मानी, फाड़ों और कुँजड़ों के हाथ में है। यह सब अच्छा रोज़गार है, क्योंकि बाड़ी बोन के महीने नवा महीने बाद ही रोज़-मर्रा कुछ न कुछ आमद होने लगती है। गेहों की प्रगमों को पैदावार तो कहीं गाल-शुः महीना बाद बाड़ मुरिख्त में

दाघ लगती है, तिस पर भी उम यक्त बोहरा, ज़मींदार आदि अनेक भूत उसे भपटने को आ कूदते हैं। इसलिये किसान को अपने घर का निव्यमति का काम चलाने के लिये बीघा-दो बीघा याही अवश्य होना चाहिये।

इन साग-भस्त्रियों को कई ज़िम्मे हैं-किसी के पत्ते काम में आते हैं तो किसी के फल और फलियाँ खाई जाती हैं। किसी का सज्ज षोज छिमका जाता है तो किसी को जई खाई जाती हैं। किसी का डण्डल उपयुक्त समझा जाता है तो किसी का फल ही उत्तम बनता है और किसी के फल, फल, पत्ते, डण्डल आदि सब अन्न काम में आते हैं। प्रायः तरकारियाँ अपनी अधकच्ची अवस्था में ही काम आती हैं। यही होने पर कड़ी हो जाती हैं, तब उन्हें या तो किसान ही पसन्द करते हैं या पशु खाते हैं। कोदड़ा, खरबूजा, तरबूज आदि फल और आलू, अरबी, रतालू आदि कुछ कन्द पदार्थ पकने पर भी खाये जाते हैं। इनमें किसी का पेंड़ चलता है तो कोई ज़मीन पर घास को माफ़िक छितरा जाती हैं। किसी की बेल चलकर ऊँच २ पेंड़ों की चोटियों तक जा पहुँचती है या ज़मीन पर रस्ती की तरह पड़ी बड़ा करती हैं।

## वाईसर्वी क्यारी

मेंथी।

इसके पत्तों और दाने का साग बनता है। अचार और तरकारियों में दानामेंथी भसाले की तौर पर काम आती है। इसके पत्तों में यही अच्छी गन्ध होती है, जो पत्तों के सूखने



पर भी नहीं जाती। इसीलिये मेथी के पत्तों को लोग फ्रासल पर सुखा कर रख छोड़ते हैं। मेथी बोने का समय भादों से कार्तिक तक है। यह दस-पाँच पत्ते निकलते हो खोटी वा काट जा सकती है और क्रमशः फाल्गुन, चैत्र तक बराबर कटती रहती है। इसको बीच में कमी २ गोड़ दिया जाय तो अच्छा है। सूखे मौसिम में आठवें दसवें दिन सींचते हैं। बड़ी पत्ती का मेथा कहलाता है, मेथा खाने में कुछ कड़ुआ होता है पर पशु उसे बड़े स्वाद से खाते हैं।

### पालक-।

मेथी की तरह पालक के पत्तों का भी साग बनता है। इसको फ्रट २ भर के फ्रासले पर कूड़ें बना कर भादों से कार्तिक तक बोते हैं। बोने के पहिले बीज को पानी में अच्छी तरह भिगो कर एक दो दिन घास-फूस में दबा कर रक्खा जावे, तो अच्छा उगता है। यह सब प्रकार की ज़मीन में बोया जा सकता है। पर जहाँ दिन में छाया रहे, वह ज़मीन इसके लिये अधिक उपयुक्त है। पाँच-छः हफ्ते में यह खाने लायक होजाता है, तब जड़ से दो ईंच रख कर ऊपर से काट कर खाते हैं। पत्ते इधर तोड़िये उधर नये निकल आते हैं। क्रमशः काटने से माह-फाल्गुन तक यह साग चलता है। पीछे बीज के लिये छोड़ देते हैं। चतुर किसान दूसरे साग की फ्यारियों की छुटी हुई जगह में भी इसे छांट देते हैं। सोआ और मूली के पत्तों के साथ मिला कर भी यह बर्ता जाता है।

### सोआ ।

इसके पत्तों और डण्डलों का साग होता है। बीज ओप-धियों में काम आते हैं। इसके पत्तों में सुगन्ध होती है।

इसीलिये पालक, आलू आदि के साथ मिलाकर भी इसका साग बनाते हैं। फर्र से कार्तिक तक फ़ुट २ भर के फ़ासिले पर पंक्तिबद्ध फूड़ों में इसे बोते हैं। फोई २ छिटकवा भी बो देते हैं, बोने के चार पांच हफ्ते बाद खोदने और काटने के योग्य होजाता है, क्रमशः काटने से माह-फाल्गुन तक चलता है। पीछे से इसको बोज के लिये छोड़ देते हैं।

### कुलफाँ ।

यह माह-फाल्गुन से ज्येष्ठ तक बोया जाता है। इसकी बोने में फ्यारियों को पहिले भली प्रकार तैयार करते हैं, फिर दाघ से छिटकवाँ बोते ह। बोज छिटकने के बाद ऊपर थोड़ी सी धारीक मिट्टी य पत्तियों का घूरा दाघ से मलकर डाल देते हैं क्योंकि इसका बीज बहुत छोटा होता है ज़मीन के अन्दर झोंडा घसा जाने में अंकुर निकलने में बड़ी कठिनता होती है। उगने के बाद समय २ पर पानी देते हैं। यह महीना क्या महीना में खाने योग्य होजाता है अगर देर तक, जाना चाहे तो पन्द्रह २ दस के अन्तर से इसे बोते रहना चाहिये।

### चौलाई ।

इसकी काश्त बहुत कम होती है। यह बरसात के दिनों में जंगली हालत में हर जगह पाई जाती है। गर्मी की तरफारी के लिये राजपूताने में ज़रूरत माफ़िद माह से चैब तक इसे बोते हैं। बीज बोकर दूसरे तीसरे दिन पानी देना चाहिये, क्योंकि पूरी गर्मी के बिना बीज उगता नहीं, महीना क्या महीना में साग तैयार होजाता है, तब इसे ज़रूरत के माफ़िद

जड़ से दो-तीन इंच छोड़कर ऊपर से काट लेना चाहिये आठ-दस दिन के अन्दर साग बढ़कर फिर काटने के लायक होजावेगा । इस प्रकार बारी २ से काटने पर यह तीन चार महीना चलता है ।

**यथुआ ।**

गेहूँ, जौ आदि रबी की फ़सलों के साथ प्रायः यह अपने आप ही पैदा होता है । वैद्यक-मत से यह बड़ा गुणकारी साग है । माह-फाल्गुन से लेकर चैत्र तक यह साग के अभाव में पोया भी जाता है । यथुआ की कड़वी और रायता अच्छी बनता है ।

## तेईसवीं क्यारी

**सलाह ।**

इसका देशी नाम काहू है । कार-आर्तिक के समय पाँच में एक २ फूँट छोड़ कर इसे पोते हैं । पर अच्छी सलाह रोपने से ही तैयार होती है । रोपने के लिये पाँध को मिट्टी टप या पेटों में तैयार करते हैं और इनके न होने पर कहीं छाया में फुट भर ऊँची गाढ़-गाम युक्त मिट्टी की चबूतराजुमा क्यारी बना कर हाथ में पटुत बना पाँच छुट देते हैं । जब तक रोपने के लिये पाँध न दटाई जाय तब तक बराबर दूसरे-तीसरे दिन भांग में पानी देकर क्यारी की मिट्टी नम रखनी जानी है । तीन बार पानी देने पर पाँध की क्यारी में उगाह कर लगान के लिये अन्तर पर पंक्तिगत रोप में रोपने हैं । सलाह की पाँध

को फ्रॉट पॉन फ्रॉट के अन्तर पर रोपो और जबतक पेड़ जड़  
 न पकड़ने परगपर थोड़ा पानी दो, धूप और हवा लगने से  
 मलाइ की पत्तियाँ कड़ी और दुरी होजाती हैं। इसलिये उन्हें आ-  
 पस में बाँधकर घाम-फूँस में दब दो, तो सलाइ सफ़ेद और खाने  
 में यद्दा लज्जतदार होगा। अंग्रेज़ लोग मलाइ की पत्तियों को  
 चारू में काटकर नमक मिर्च लगा घना-भटर के साग की  
 तरह खाया ही खाते हैं। इसके पत्तों और डगडल का साग भी  
 ज़रा सी आँच देने में बन जाता है। डगडल में फूल लग कर  
 बीज आते हैं, यह बीज दयाइयों में काम आते हैं और उनका  
 सेल भी निकाला जाता है।

### गोभी ।

यह एक प्रसिद्ध तर-  
 कारी है, इसकी खेती प-  
 दिले यहाँ नहीं होती थी,  
 अंग्रेज़ों के साथ गोभी भी  
 हमारे देश में आई। फूल  
 गोभी, गाछ गोभी, बंद गोभी,  
 गाँठ गोभी इसके कई भेद  
 हैं। पर गोभी कहने से फूल-



गोभी ही समझी जाती है। ज्येष्ठ-आषाढ़ से लगाकर भादों-काँर  
 तक इसे बोते हैं। ज्येष्ठ की चौई गोभी काँर-कार्तिक तक तैयार  
 होजाती है। गोभी को एक दम नहीं घोना चाहिये, बल्कि पन्द्रह २  
 दिन के अन्तर से घोने से यह जाड़े भर फूल देती रहती है।  
 इस तरीक़े से फूल भी नहीं बिगड़ते और दाम भी अच्छा  
 मिलता है। गोभी की पौध रोपी जाती है, पौध तैयार करने

का वही तरीका है। जो सलाह का ऊपर बताया है। पर जहाँ तक सम्भव हो पौध तीन के टच वा काठ की पेटियों में बोई जावे, क्योंकि उन्हें धूप, वर्षा आदि में एक स्थान से उठा कर दूसरे स्थान पर रख सकते हैं। दूसरे गोभी का बीज बहुत छोटा होता है, इसलिये उसको मिट्टी में अधिक न हाथ कर ऊपर से सिर्फ पत्तियों का चूरा मात्र छिड़क कर उसे ढक देना चाहिये। गोभी के दो-तीन चौके बदले जाते हैं। चार-पाँच पत्ते निकलने पर उन्हें टच वा पेट्टी से उठा कर दो तीन इंच की दूरी पर एक दूसरी क्यारी में लगाते हैं। लगाते ही थोड़ा पानी देना चाहिये ताकि पौधे जड़ पकड़ लें। अगर विलायती बीज हो तो पौधों के पाँच, छः इंच ऊँचे होने पर उसी तरह दूसरा चौका फिर बदलते हैं। नहीं तो उन्हें पहिले चौके से उठाकर पहिले से तैयार खेत में हाथ सवा हाथ की दूरी पर पंक्तिबद्ध रोपते हैं। इन पत्तियों का अन्तर हाथ डेढ़ हाथ रखा जाता है। उपरोक्त तरीके से बोने से फूल सफेद और बड़ा होता है। विलायती गोभी के बीज भादों-काँर में बोये जाते हैं। फूल आने के पहिले प्रत्येक पेड़ की जड़ में थोड़ा २ रेड़ी की खली का चूरा लगा कर नीचे के दो २ चार २ पत्ते तोड़ दिये जायें तो और विद्वतर है। खली मुहैया न होसके तो खड्डी का पुराना खाद देने से भी लाभ होता है। गोभी के खेत में चारों ओर किनारे २ और पानी के घोरों के बीच में सोबे के बीज छिटक दिये जायें, तो सोप की गन्ध से कई प्रकार के कोट पतंगों से बड़ा बचाव होता है। और सोप का साग भी मुफ्त में मिल जाता है। फूल बड़े होने पर दूधिया हालत में ही खेत से अलग कर लेना चाहिये, नहीं तो छिदरा कर कड़े हो जायेंगे। बीज लेना हो तो खेत से बड़े और सफेद फूल के

दस-बीस यलिष्ठ पेड़ों को उठा कर बीज की एक दूसरी प्यारी में लगादो । फाल्गुन-चैत्र में सरसों की तरह उनमें फलियाँ आकर बीज पड़ने लगेगा । जब बीज एक कर फलियाँ पीली पड़ने लगें, तब बीज के पीधों को जड़ से बचाद कर सूखने पर ठोंक-पीट कर बीज के दाने निकाल लेना चाहिये ।

### घन्द गोभी ।

घन्द गोभी को केपिज और करमकड़ा भी कहते हैं । इसके पत्ते खाये जाते हैं, ये पत्ते प्याज़ के छिलकों की तरह तले ऊपर होते हैं । भादों से कार्तिक तक



इसका बीज बोने से अगहन से लेकर चैत्र तक घन्द गोभी का साग मिल सकता है । पाँच रोपते समय तथा बड़ी फ़ासल में थोड़ा खली का घूस लगाकर रोत की मिट्टी में डण्डल थोड़ा दाब दिया जावे तो गाँठ पज़नी और बड़ी ब्यादिए होती है । सर्दी के शुरू में इसे बोने से फ़ासल अच्छी होती है । रोपने आदि की बाज़ी सब रीति फूल गोभी के माफ़िक ही है । इसका बीज लेना बड़ा मुश्किल है । ज़रूरत होने पर उसे बीज की कम्पनियों से ही मँगाना चाहिये ।

### गाछ गोभी ।

करमकड़ले की तरह इसके पत्ते ही खाये जाते हैं, पर वह बंधे हुये नहीं होते, बल्कि गोभी के पत्तों के माफ़िक खुले हुए होते हैं । सर्दी के शुरू में बोने से पेड़ लम्बे तथा बलिष्ठ होते हैं । बोने आदि की सब प्रक्रिया वही है, जो ऊपर गोभी की

पताई गई है। पात गोभी भी इसी प्रकार की होती है। ज्येष्ठ में पातगोभी की पीध तैयार की जाती है और करम-कल्ले के माफ़िक पत्ते साये जाते हैं। ये पत्ते खाने में सलाड के माफ़िक लज्जतदार होते हैं।

### गाँठ गोभी ।

इसमें फूल नहीं लगता बल्कि पत्तों और तमीन के बीच में गाँठ पड़ती है और यही गाँठ भी जाती है। यह गाँठ पाव भर से लेकर छे-डेढ़ सेर तक की होती है। पर घोने के दो-ढाई महोना बाद नारंगी के माफ़िक होते ही खानी शुरू कर देना चाहिये, क्योंकि अधिक बड़ी होजाने पर खाने में कुछ बेस्वाद होजाती है। सफ़ेद, हरी और पेंगनी तीन तरह की गाँठ गोभी होती है। इनमें सफ़ेद ही सर्वश्रेष्ठ है। घोने का समय श्रावण से कार्तिक तक का है, कोई तो गोभी के माफ़िक एक अलग फ़ायरी में इसकी पीध तैयार कर फ़्रीट का फ़्रीट की दूरी पर पंक्तिबद्ध कूड़ों में रोपते हैं। कोई कूड़ों में घोज़ ही छाँट देते हैं। पीछे चार पाँच इंच ऊँचे पीधे खाने पर कमज़ोर पेड़ों को बीच से उखाड़ कर फ़सल को छुदरा कर देते हैं। गुड़ाई-निकाई के अनन्तर एक दो बार बड़ी फ़सल में तरल खाद देने से गाँठ बड़ी और स्वादिष्ट होती है।



# चौबीसवीं क्यारी

## पान ।

पान एक प्रकार की लता का प्रसिद्ध पत्ता है । इसे ताम्बूली, ताम्बूल और नागर पान भी कहते हैं । यह कत्था, चूना और सुपारी आदि मसालों के साथ घोड़ा बनाकर चबाकर खाया जाता है । चबाने में भीनी एक प्रकार की सुगंध आती है । हर प्रकार के पूजन विवाह-शादी आदि तमाम शुभ कामों में पान का व्यवहार होता है । यहाँ तक कि घर पर आये



गये को खातिर पान बिना अचूरी ही समझी जाती है । यह दवाइयों में भी काम आता है । इसीलिये पान की हमारे देश में माँग बहुत है । पान की जड़ को कुलंजन कहते हैं जो एक प्रकार की दवा है । पान अधिक सर्दी-गर्मी को बरदाश्त नहीं कर सकता, न इसे धूप हो सुहाता है । तनिकसी खुश्की में इसकी लतारें मुरझाने लगती हैं और थोड़ा भी पानी पेट में भरा रहने से जड़ें सड़ने पर आजाती हैं । मतलब यह कि पान की खेती बड़े परिश्रम और झंझट की है । इसलिये हर कोई इसे नहीं कर सकता । हजार-पाँचमी गाँवों के बीच मुश्किल से दस-पाँच गाँवों में पनवाही देखने में आती है । कोई प्रान्त के प्रान्त इसकी खेती से मूने हैं । पंजाब और सोमाप्रान्त में पान बिल्कुल नहीं होता पर अपने गुण-स्वभाव के कारण पहुँच



सब जगह जाता है। पान बेचने वालों को तम्बोली कहते हैं। पूर्व में तो तम्बोलियों की एक अलग जाति ही होगई है।

पान अधिक पानी चाहता है। इसलिये इसकी खेती प्रायः नदी, तालाब, घन्घ, नहर आदि के किनारे कोई ऊँची ज़मीन देखकर की जाती है, क्योंकि नीची ज़मीन में पानी के भराव के कारण इसकी जड़ें सड़ जाती हैं। पान की खेती के लिये खेत को घाँस-घसो और टट्टी-टट्टरों से घेर के ऊपर से खर पात से छाड़कर भोपड़ों का एक घाड़ा सा बनाते हैं। इन घाड़ों को पान का बँगला, भीटा, बरज, बरेय और पनवाड़ी कहते हैं। इनको ऊपर से छाने में इस बात का खयाल रक्खा जाता है कि घास-फूस में से छुनकर थोड़ासा प्रकाश और बरसात का पानी पीधों तक पहुँच सके। इसलिये पनवाड़ी के मण्डप को आठ-दस हाथ ऊँचा कभी तो बँगले के माफ़िक चारों ओर से ढाल रखते हैं और कभी छप्पर के माफ़िक एक ओर को ही ढाल दे देते। हैं जब भी बरज की ऊँचाई पाँच छः हाथ रखनी पड़ती है। जहाँ तक बन पड़े पनवाड़ी को बागों के गालू घर के माफ़िक उत्तम बनाना चाहिये। इसी प्रकार पनवाड़ी की अन्दर की क्यारियाँ बीच में ऊँची रखकर कभी एक तरफ़ को कभी चारों तरफ़ को ढालू बनाई जाती हैं, जिससे कि उनमें पानी का भराव न हो और बरसात का पानी सहज में निकल जाय। यह क्यारियाँ समचौरस न रखकर कुँड़ों के माफ़िक दो-दो ढाई-ढाई फीट के फ़ासले पर हाथ डेढ़ हाथ चौड़ी और तीन चार अंगुल दूरी खेत की लम्बाई में बनाई जाती हैं। पान के लगाने का अच्छा समय वैशाख से मार्ग तक का है, परन्तु ज्येष्ठ-आषाढ़ में

दमस्तन का पहिला पानी पढ़ने ही पान की गेरना सर्वप्रथम  
 है । पान का रोज नही होना, पान का लता की शाखों और  
 उनके अग्रभाग ही ठूकड़े काफ़े एक २ दानिजन के अन्तर में  
 रोये जाने हैं । जो पीधे अगनी पूर्ण घाढ़ की पढ़ने चुके हैं,  
 और जिनको शाखाएँ एक गई हैं, उन्हीं को कलमें गेरने के  
 लिये माँजनी हैं । कहीं २ घृष्टों के नाँचे रोपन कर पान की  
 खेती की कटहन, सुपानी, खेती आदि के पेड़ों पर बड़ा देते  
 हैं । एक दफ़े पेसी खेलें पेड़ों पर छाजाने से बहुरिमाण में  
 दम-पाँच पर्यं तक पान देना रदनी हैं । बरज और भीटे का  
 पान भी बार पाँच पर्यं तक फलना है । जब रोपन की ल-  
 ताओं से नये पीधे निकल कर लताएँ चलने लगें, तब उनके  
 पार पाँच २ में लकड़ों के भाङ्गयुक्त टेंके गड़ कर देते हैं । या  
 बरज की टट्टियों पर उन्हें घड़ने देते हैं । जैसे २ खेलें पढ़कर  
 नई पत्तों निकलनी जाती हैं, पेने २ नीचे की पुरानी पत्तियाँ  
 मोड़ कर शाखा में घेच दी जाती हैं । जब लता का अग्रभाग  
 बढ़ते २ पनपाड़ी की छत से जा भिड़ता है और उसमें एक  
 भी पान नहीं रहता, तब उसे ऊपर से उतार कर या तो नई  
 कलमों के काम में लाते हैं या लम्बी की लम्बी पनपाड़ी की  
 कपारी में खुलाकर ऊपर ॥ छोड़ी मिट्टी धोप देते हैं । कुछ  
 अगने में इससे भी अंकुर, फूट कर नई खेलें चलने लगती हैं ।  
 पनपाड़ी की ज़मीन को निराई आदि करके हमेशा साफ़ और  
 नरम रखना चाहिये । कभी २ गोड़कर खली आदि का चूरा  
 भी देना उचित है । सिचाई के लिये कुएँ के धोरे से सीधा  
 पानी न देकर भारे या मटकेके ज़रिये पेड़ोंके ऊपर से छिड़का  
 जावे तो विशेष उपकार होता है और जड़ें सड़कर जल्दी  
 खराब नहीं होती । पान की गेती बड़ी लाभदायक है । एक दफ़े

साङ्गोपाङ्ग बैठ जाने से रोज़ दो चार रुपये के पान उतरते हैं और एक दफ़े के लगाये हुये चार-पाँच वर्ष तक रहते हैं। पीछे कुँदरू और परवल के बीज भी पनवाड़ी में स्थान खाली देख भो देते हैं। इससे एक तो पान सजल रहता है दूसरे उनके कुछ फल भी हाथ आ जाते हैं पान की अनेक जातियाँ हैं यथा:—धंगला, मघही, साँची, कपूरी, मदरासी, कलकतिया, अलुवा, महोबी, नवाबी आदि। इनमें साँची, नवाबी और मघही पान खाने में सबसे लज्जतदार होते हैं। हमारे इधर राजपूताने में माशुलपुर, नैनवाँ और सवाई माधोपुर के आस पास का पान प्रसिद्ध है।

### पोदीना ।

एक प्रकार का छोटा पौधा है। इसकी पीड़ नहीं चलती बल्कि मेंथी के माफ़िक ज़मीन पर छिद्रा जाता है। इसकी पत्तियों में बहुत सुन्दर गन्ध आती है, जो सूखने पर भी नहीं जाती इसीलिये उसे सूखा और हरा हर हालत में मसाले की तरह घर्त्तते हैं। चटनी का तो, पोदीना बिना मज़ा ही नहीं। भमके द्वारा पोदीना का अर्क और सत भी खींचा जाता है। धरावर खुटता रहने से पोदीनामें प्रायः फूल नहीं आते। अगर काटा नहीं जावे तो फूल लगकर बीज आते हैं, पर वह उगते नहीं। इसकी जड़ें और डण्ठल हो रोपे जाते हैं। चैत्र और कार्तिकमें रोपे जाने का अच्छा समय है। मँगनी की खादयुक्त पोली और फाली मिट्टी पोदीना के अनुकूल होती है।

### पीपरमेन्ट ।

यह भी पोदीना की तरह का एक सुशब्दा मसाला है। इस गन्ध उससे कुछ तीव्र होती है और पेड़ भी मरुआ के

माफ़िक सोधा जाता है। इसको हरी और सूखी पत्तियाँ चटनी आदि में काम आती हैं और उनका अर्क और तेल भी तयार किया जाता है। यह बालू माट और दुमट मिट्टी में अच्छा होता है। भादों-कार में पौध तैयार कर कार्तिक से अगहन तक रोपा जाता है।

### थाइम ।

पोदीना और पीपरमेन्ट की तरह इसकी पत्तियाँ भी थकी सुगन्धित होती हैं। यह सूखी और हरी दोनों हालत में मसाले के तौर पर यर्सी जाती हैं और उनका साग भी बनता है। भादों और कार में इसकी पौध के लिये बीज बोया जाता है। दो-तीन इंच ऊँची होने पर पौध उखाड़कर खेत में रोपते हैं। इसके डण्डल को मिट्टी में दबा देने से भी नये पेड़ उत्पन्न हो जाते हैं। फ़ुट डेढ़ फ़ुट ऊँचा होने पर जड़ से अंगुल दो अंगुल छोड़कर ऊपर से काटलो। पौधे उसका चाहे साग बनाकर खाओ, चाहे सुखाकर फिर के लिये रख छोड़ो। सेज भी इसी प्रकार का एक विलायती मसाला है, जो थाइम की तरह ही बोया और खाया जाता है।

### हालिम ।

यह एक क्रिस्म का छोटा पौधा है। इसके हरे पत्ते सलाड, चटनी और मसाले के तौर पर काम आते हैं। इसे भादों से माघ तक बोते हैं। यह छायादार दुमट मिट्टी में अच्छा उगता है। महोना पन्द्रह दिन के फ़ासले से तले ऊपर बोने से साल भर तक इसके पत्ते मिल सकते हैं। चार-पाँच इंच ऊँची हो जाने पर इसकी पौध रोपी जाती है। एक तरह का जल हालिम भी होता है, जो पानी के नज़दीक उगता है।

## पोड़ ।

इसकी बेल यही सुहावनी होती है और पत्ते तरकारी के तौर पर बचें जाते हैं । कोई २ इसीको सोमबल्ली कहते हैं । इसके दो भेद हैं—एक बेंगनी पत्तों की होती है और एक सफ़ेद पत्तों की । इसमें माघ-फाल्गुन में फलों की घुंडियाँ आती हैं, जो पकने पर गहरे बेंगनी रङ्ग की हो जाती हैं और दधाने से उनमें रङ्ग निकलता है । इन्हीं घुंडियों के अन्दर कालीमिर्च के समान एक २ बीज का दाना रहता है । यही दाने बरसात में जहाँ डाले जावें, वहीं उग आते हैं ।

## पच्चीसवीं क्यारी

## बेंगन ।

बेंगन जिसको भटा भी कहते हैं, गोल, लम्बे, छोटे बड़े कई प्रकार के होते हैं, परन्तु मारू और धारहमासी (बथिया) इनके दो मुख्य भेद हैं । बेंगनों की पौध आवश्यकता-नुसार साल में दो तीन बार बोई जाती है । पहली बीनी बरसात के प्रारम्भ में की जाती है । बीज को दो-तीन गूँटा जल में भिगोकर बोने से अंकुर जल्द निकलता है ।



चार-पाँच पत्ते निकल आने पर पौध को पहिले से तैयार खेत में एक-एक हाथ के अन्तर पर पंक्तिबद्ध रोपते हैं। रोपने के तीन चार घण्टे बाद ही पानी पिलाना चाहिये, ताकि पौधे जड़ पकड़ लें। पौधे आवश्यकतानुसार सिंचाई, निराई और गुड़ाई करते रहो। गुड़ाई के समय पौधों की जड़ों में थोड़ी थोड़ी मिट्टी लगादी जावे, तो अच्छा है। इस युवाई से दिवाली पर बँगन उतरने लगते हैं और सर्दी के कुछ महीनों को छोड़कर पेशाब-ज्येष्ठ तक उतरते रहते हैं। दूसरी रुपाई माघ-फाल्गुन में होती है। इससे चैत्र-वैशाख में बँगन आ जाते हैं और आपाढ़-थावण तक चलते हैं। तीसरी रुपाई कार-कार्तिक में होती है। इससे माघ-फाल्गुन में बँगन उतरने लगते हैं, पर सर्दी से पौधों की रक्षा करनी पड़ती है। खेत में अधिक पानी जमा होने या कीड़ा आदि लगने पर बँगन के पौधों के पत्ते तुलसी के पत्तों की तरह छोटे हो जाते हैं। ऐसी दशा में उन्हें गैत से उखाड़कर फेंक देना चाहिये, नहीं तो दूसरे पौधों को भी खराब कर देते हैं।


### टमाटर।

इन्हें विलायती बँगन भी कहते हैं। ये रूप रङ्ग, डील डील आदि के भेद से कई प्रकार के होते हैं और हर जगह बहुत आसानी के साथ पैदा हो जाते हैं। टमाटर बोन का अच्छा समय कार का महीना है। परन्तु अंग्रेजी प्रसल लेने के लिये इसे आपाढ़ से कार्तिक तक बो सकते हैं। इसका बीज कहीं से योंही हाथ



से छांट देते हैं और कहीं एक दूसरी बगारी में पीघ तैयार कर  
कुछ पड़ी होने पर रोपते हैं। दो-तीन महीने के भन्दर टम  
टर लगने लगते हैं। जब यह पककर हल हो जाते हैं, तब  
इन्हें पेड़ों में लोड़कर काम में लाते हैं। हिन्दुस्तानी लोग टमा  
टर को अधिक परसन्द नहीं करते। जो गते माँ हैं यह कच्चा  
दशा में ही इसका साग बनाते हैं, जो स्याद में गटा होता है  
इसका बीज पैगन के माफ़िक ही छोटा और चपटा होता है।

### भिंडी।

यह एक स्यादिए तरकारी है, जो कच्ची  
दशा में ही बर्ती जाती है। पकने पर इसका  
धिलका कड़ा हो जाता है, जिससे तरकारी के  
योग्य नहीं रहती। भिंडियाँ कई प्रकार की होती  
हैं—फितनों के ऊपर कुछ फाँटे से होते हैं,  कोई बिलकुल साफ़ और चिकनी होती हैं। इसको पाँच-साथ  
से लेकर आधा-धाय तक बोलते हैं। पर मुख्य फ़सल बरसात  
में ही होती है। भिंडी के तने से रेशा भी निकाला जाता है,  
जो रेशम के समान चमकीला होता है पर हमारे देश में रेशे  
के लिये अभी इसकी काश्त नहीं होती।

### चाकला।

यह एक प्रकार की सेम ही  
है। दोनों में अन्तर केवल इतना  
ही है कि सेम की घेल चलती है,  
पर इसका हाथ डेढ़ हाथ ऊँचा  
होता है। इसीलिये इसे  
सेम कहते हैं। यह प्रत्येक



प्रकार की भूमि में ही होती है, पर ये दोनों और भूद दोनों इसकी रीती के लिये अधिक उपयुक्त हैं। इसे हाथ-वेद हाथ के प्रभावों से प्रभावित हुई हो या नालियों में होने है, जिससे जलवायु प्रभाव के कारण प्रभावित होता है। याकने का बीज बढ़ा होता है, इसलिये अगर बीज तृप्त होते हैं बिगड़कर होना जाय तो अंकुर जन्म नही होता है। इसके बीज का समय शुक्र मासी से अगस्त तक का है। जब इसके बीज पड़े होकर पानी से भर जायें, तब ऊपर से तब तक बीज के बीज उन्हें भोज्य देना चाहिये, नहीं तो कलियाँ कम आयेंगी। माघ-फाल्गुन में बीज के मासिक लक्ष्य लक्ष्य कलियाँ लगने लगती हैं। हर एक काल के अन्दर बार-बार बीजों में बीज रहने हैं। यह बीज ही मटर के बीजों की तरह दिमक कर गायें जाते हैं। अथवा बीज में कलियाँ की भी तरकारी बनती है, पर यह हर बीजों की नहीं ब्यादिए नहीं होती। कोई कोई पेशाब ज्येष्ठ में भी इसे बीज है, पर इस समय बीजों से फलन कम होता है।

### हाथी चीक ।

पिलायती आलू के मासिक इसकी जड़ होती है और पट्टी गार् जाती है। यह एक पुष्टिकर और सुगन्धित तरकारी है। फाल्गुन से ज्येष्ठ तक बीज जाती है। इसपर मिट्टी चढ़ाना आदि बीजों की सब क्रिया आलू के समान है। यह अगहन-पौष में तैयार हो जाता है, पर तैयार होने पर भी एक दम रेत में नहीं छटाना चाहिये, क्योंकि ऊपर पड़ा रहने से सिकुड़ कर खराब हो जाता है। ज़रूरत मासिक थोड़ा थोड़ा रेत में निकालते रहो। एक दूसरे प्रकार का हाथीचीक होता है, जिसके फूल और कलियाँ गार् जाती हैं। हमारे देश में इनकी खेती का रिवाज नहीं है, पर अंग्रेज़ लोग हाथीचीक को बहुत पसन्द करते हैं।



से छांट देते हैं और कहीं एक दूसरी क्यारी में पौध तैयार कर कुछ बड़ी होने पर रोपते हैं। दो-तीन महीने के अन्दर टमाटर लगने लगते हैं। जब यह एककर साल हो जाते हैं, तब इन्हें पेड़ों से तोड़कर काम में लाते हैं। हिन्दुस्तानी लोग टमाटर को अधिक पसन्द नहीं करते। जो खाते भी हैं वह कभी दशा में ही इसका साग बनाते हैं, जो स्वाद में खटा होता है। इसका धौज घेंगन के माफ़िक ही छोटा और चपटा होता है।

### भिंडी ।

यह एक स्वादिष्ट तरकारी है, जो कभी दशा में ही घर्ती जाती है। पकने पर इसका झिलका कड़ा हो जाता है, जिससे तरकारी के योग्य नहीं रहती। भिंडियाँ कई प्रकार की होती हैं—कितनों के ऊपर कुछ कांटे से होते हैं, कोई धिलकुल साफ़ और चिकनी होती हैं। इसको पाँच-माघ से लेकर आपाढ़-श्रावण तक बोते हैं। पर मुख्य फ़सल बरसात में ही होती है। भिंडी के तने से रेशा भी निकाला जाता है, जो रेशम के समान चमकीला होता है पर हमारे देश में रेशे के लिये अभी इसकी काश्त नहीं होती।

### चाकला ।

यह एक प्रकार की सेम ही है। दोनों में अन्तर केवल इतना ही है कि सेम की घेल चलती है, पर इसका हाथ डेढ़ हाथ ऊँचा पौधा होता है। इसीलिये इसे चामन सेम कहते हैं। यह प्रत्येक



प्रकार की भूमि में हो जाती है, पर रेनोंको और भूद जमीन  
 इसकी रेनों के लिये अधिक उपयुक्त है। इसे हाथ-देढ़ हाथ  
 के आकार के रे पंक्तिबद्ध कूँड़ों या नालियों में होने है, जिनका  
 अन्तर दो फीट के आसपास स्थिर होता है। पाकने का धीज  
 बढ़ा होता है, इसलिये अगर पौधे छुटने पानी में बिगोकर  
 होया जाय तो अंकुर जल्द फूटता है। इसके पौधे का समस्त  
 शुरुआती से अन्त तक का हिस्सा है। जब इसके पीछे यदि  
 होकर फूलों से लदे जायें, तब ऊपर से तब तक इन के करीब  
 इन्हें गोण देना चाहिये, महीनों तक पालियाँ बस आयेगी। माप-  
 पालगुन में रोम के माफ़िक लम्बा लम्बा पालियाँ लगाने लगती  
 हैं। हर एक पाली के अन्त पर-पौधे मोटे २ धीज रहने हैं।  
 यह धीज ही मटर के दानों की तरह दिमक कर गये जाते हैं।  
 अधिकांश देशों में पालियों की भी तरकारी बनती है, पर यह  
 हरे दानों जैसी स्वादिष्ट नहीं होती। कोई कोई पेशाब-उपेष्ट  
 में भी इसे खाते हैं, पर इस समय पौधे से पालन कम होती है।

### हाथी चौक।

विलायती आलू के माफ़िक इसका जड़ होती है और  
 पत्ती गहरी जाती है। यह एक पुष्टिकर और सुगन्धित तरकारी  
 है। पालगुन से ज्येष्ठ तक बोई जाती है। इसपर मिट्टी चढ़ाना  
 आदि पौधे की तरह किया आलू के समान है। यह अगहन-पौष  
 में तैयार हो जाता है, पर तैयार होने पर भी एक दम रोत से नहीं  
 छड़ाना चाहिये, क्योंकि ऊपर पड़ा रहने से सिकुड़ कर खराब  
 हो जाता है। ज़रूरत माफ़िक थोड़ा थोड़ा रोत से निकालते रहो।  
 एक दूसरे प्रकार का हाथीचौक होता है, जिसके फूल और  
 कलियाँ धाई जाती हैं। हमारे देश में इनकी खेती का रियाज  
 नहीं है, पर अंग्रेज़ लोग हाथीचौक को बहुत पसन्द करते हैं।

## स्टेवरी ।

इसका पौधा बहुत ऊँचा नहीं होता, बल्कि मूँगफली के माफ़िक ज़मीन पर छितरा जाता है । पत्ते गुलाब की पत्तियों के माफ़िक और फल घेर के माफ़िक होते हैं । इसके बीज से पेड़ उत्पन्न करना बड़ा कठिन काम है । इसलिये पुरानी जड़ों और डण्डलों को दबाकर ही पौध तैयार की जाती है । भादों और कार में मुज़फ़्फ़रनगर, सद्दारनपुर, पूना आदि से इसकी पौध ही मँगाकर रोपना चाहिये । रोपने के बाद खेत की मिट्टी को दूसरे-तीसरे दिन पानी देकर नम रखना चाहिये और कड़ी धूप के समय घटाइयाँ आदि डालकर धूप से उनको बचाना चाहिये । पीछे समय पर पानी देने, निराने आदि के सिवाय कोई काम नहीं करना पड़ता । माघ में फल-फूल आने शुरू हो जायेंगे । इस वक्त पानी के साथ महीन हड्डी का चूरा, सरसों की रली और पुराने गोबर की खाद देने से फल बहुत परिमाण में और अच्छे आते हैं । फाल्गुन चैत्र में यह फल एककर ज्येष्ठ-आषाढ़ तक बराबर उतरते रहते हैं । बरसात में पौदीना की तरह इसकी पौध मर जाती है । इसलिये बीज के लिये छप्पर आदि डालकर पौध की रक्षा करनी चाहिये ।

## छव्नीसर्वी क्यारी

### तरई ।

यह एक प्रसिद्ध तरकारी है इसे तोरी और भिगनी भी हैं । यह गोल, लम्बी, पिया, नसेली आदि कई प्रकार की

होती है। इनकी दो फ़सलें चैती और बरसाती होती हैं। चैती फ़सल पाँच-माघ में और बरसाती ज्येष्ठ-आषाढ़ में घनी जाती है। चैती फ़सल की धेलों को ज़मीन पर फैलने देते हैं। पर बरसाती धेलों को किसी मकान की छत, छप्पर, दीवार याद आदि पर चढ़ा देना अच्छा है। क्योंकि टेके पौर पर साती धेलें ज़मीन पर पड़ी २ सड़ जाती हैं। यक़ाल में गोल तोरों होती है, जिसको शतपुतिया या मुमका तोरों कहते हैं। इसमें चार-चार पाँच-पाँच तोरों के मुम्पे के मुम्पे लटके होते हैं। कहीं २ लौकी के माफ़िक एक लम्बी तोरों होती है। इसे रामतोरों कहते हैं। पकी तोरों में ब्या की जोंज की रस गुया हुआ रेशा निकलता है, जो नहाने धोने में स्पंज काम देता है। इस रेशे को पानी में भिगोकर सूँघने से जुआ की स्तूपत का पानी नाक के द्वारा निकल जाता है।

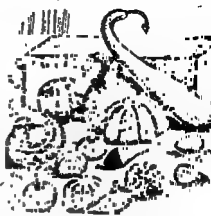
### टिंडा ।

इसको टेंडसी और टेंडस भी कहते हैं। इसकी फलती है, पर अधिक फलती नहीं। इसलिये इसको चारों तरफ़ २ भर ज़मीन छोड़कर फ़ारियों में बोते हैं। बोने पहिले यदि धोजों को एक दो दिन दूध-पानी में भिगी जावे तो अंकुर जल्द और पुष्ट निकलता है। तोरों की चैती और बरसाती इसकी भी दो फ़सलें होती हैं। धीक और मारवाड़ की रेती में एक विशेष जाति का बरसाना अपने आप होता है, जिसको यहाँ घाले मीठा तूँ या कहते

### लौकी ।

इसे आल और घिया भी कहते हैं। यह लम्बी, गोल, च

तीन पुरिया, चौपलिया आदि कई प्रकार की होती है। तूँवा और दिलपसन्द भी इसीकी जाति में से हैं। मकानों की छत्तों, छप्परों, दीवारों और पास के वृक्षों पर इसकी घेलें चढ़ा देने से फलन अच्छी होती है। इस-



के घोने आदि की कुल क्रिया तोरों के माफ़िक है। लौकी का तरकारी बीमारों के लिये पथ्य है। गूदे का, पेठा और कपूर कन्द भी बनता है। दही और छाछ में डालकर रायता बनाते हैं। तूँध का छिलका बहुत कड़ा और मोटा होता है। इस लिये साधू सन्यासी तूँध से पानी पीने का पात्र बनाते हैं। सपेरों की मौदरि भी लौकी की तूमड़ी द्वारा बनती है।

### कुम्हेड़ा ।

इसकी तरकारी नहीं बनती, पर मुरब्बा और पेठा बनाया जाता है। इसलिये इसका नाम ही पेठा पड़ गया है। इसकी काशत के लिये रेतीली भूढ़ मिट्टी अच्छी है, पर घोने के पहिले थोड़ासा पुराना गोबर का खाद मिला लिया जावे, तो अच्छा है। इसे एकान्त स्थान बहुत पसन्द है। अँगुरियाने और छूने से इसके छोटे छोटे फल मर जाते हैं। इसीलिये है कि—

“यह कोव नाही । जो वर्जनी देखि मरिजाहीं ॥”

पकाने पर इसका एक एक फल दस-पन्द्रह सेर तक का पेटता है ।

### कुहड़ा ।

इसे कड़ू, काशीफल और सीताफल भी कहते हैं । इसकी बेतों बहुत फैलती हैं, इसलिये चारों तरफ़ दो-दो तीन-तीन गज़ ज़मीन छोड़कर इसे बोना चाहिये । कोई २ एक पृथक् क्यारी में इसकी पौध तैयार कर चार-पाँच पत्तियाँ आने पर खेत में रोपते हैं । धरसाती और चैती इसकी दो फ़सलें होती हैं । धरसाती बीज ज्येष्ठ-आषाढ़ में बोये जाते हैं और ती पौष-माघ में । बोने के तीन महीना बाद फल उतरने लगते हैं । ये फल चार-पाँच सेर से लेकर मन सवा मन तक के होते हैं । यह कच्चे और पके हुए हालत में तरकारी के काम आते हैं । छुँके आदि पर सम्हाल कर रखने से साल भर तक पके फलों का कुछ नहीं बिगड़ता । बीज की माँगी आई जाती है और दवा दारु में भी चलती है ।

## सत्ताईसवीं क्यारी

### करेला ।

यह फल कड़वा होता है । कहा भी है—“करेला और नीम चढ़ा” । पर साग बढ़ा स्वादिष्ट बनता है । चारू से ऊपर का खुरदरा छिलका उतारकर नमक आदि के साथ धोकर घी या तेल में तलने से इसकी कड़वाहट दूर हो जाती है । पेट खीरकर जैसा यह मसाले का भरपूर बनता है, वैसा काटकर छिमकने से नहीं होता । इसका अधकचो दशा में ही साग बना कर खाया जाता है । पकने पर लाल सुखं होकर बीज निकल

लता बड़ी सुन्दर होती है। इसलिये उसे शोभा के लिये बरामदों और कोठियों के थम्भों पर मिहराब बांधकर चढ़ाते हैं। कार्तिक में फूल आकर फलियाँ आनी शुरू हो जाती हैं। ये फूल सफ़ेद, घेंगनी आदि रङ्गों के तितलीनुमा होते हैं, जो देखने में बड़े भले मालूम देते हैं। सेम की फलियों का कच्ची दशा में साग घनता है और उनका आचार भी डाला जाता है। बीज पड़ने पर मटर के दानों की तरह बीज को घी आदि में तल कर खाते हैं। घाने आदि की कुल क्रिया तोरों के माफ़िक है। केमाच सेम का बीज सफ़ेद, कासा, लाल और चितकबरा कई तरह का होता है। इसकी फलियाँ नहीं खाई जातीं यदि धाकले की तरह बीज ही काम में आता है। मक्खन सेम की फलियाँ बहुत चौड़ी और गूदेदार होती हैं। घामन सेम की बेल न चलकर पीघा होता है।



# अट्टाईसवीं क्यारी

ककड़ी ।

हर दिलपसन्द तरकारी है । इसे कच्चा भी खाते हैं और साग भी बनाते हैं । सफ़ेद, हरी, गोल, घारीदार और चीपलिया इसके कई भेद हैं, पर उनमें से तर और फूट मुख्य हैं । तर की घुघाई पीप-भाष में होती है और चैत्र में उतरने लगती है । अगर अच्छी गुद्गार-सिंचाई को जावे, तो ककड़ी की घलें भीष्म भर फल देती रहती हैं । फूट ककड़ियां बरसात में थोड़े जाती हैं और कार्तिक-कार्तिक तक रहती हैं । ककड़ी को अध-कच्चा दशा में ही बतते हैं, क्योंकि यह पकने पर फूट हो जाती है । फूट का रसाद खरबूजे से मिलता जुलता है । कोई २ ककड़ियां कड़यी भी होती हैं । इसलिये जांच कर मीठी ककड़ियों का दो बीज घोना चाहिये । ककड़ी के बीज ठंडाई में पड़ते हैं, मद्रास में उन्हें पीप कर चाटे की तरह बतते हैं । इनका तेल भी निकाला जाता है ।

ककड़ी सभी जगह पैदा हो जाती है, पर मदी और तालाबों के पेटे की नैलाबी ज़मीन इसके लिये अधिक उपयुक्त है । इसे घाटी तरफ गज़ २ भर ज़मीन छोड़ कर गद्दी में बोते हैं । कड़ी हाथ-नया हाथ के अन्तर पर कूँडों में भी बोते हैं । प्रत्येक कूँड के बीच में बेलों के फालने के लिये दो-तीन हाथ ज़मीन छोड़ दी जाती है । घनों बोने से पैड़ साँधे पड़कर बेलें कम चलती हैं और फलन भी थोड़ा होता है । ऐसी दशा में जब पेड़ों को ज़ोर पर देसो, तब बेलों के निरे तोड़ देने चाहिये । अथवा कमज़ोर पेड़ों को उखाड़ कर उन्हें छिद्र कर देना चाहिये ।



लता यही सुन्दर होती है। इसलिये उसे शोभा के लिये बरामदों और कोठियों के धम्भों पर मिहराब बाँधकर चढ़ाते हैं। फार-कार्तिक में फूल आकर फलियाँ आनी शुरू हो जाती हैं। ये फूल सफ़ेद, बैंगनी आदि रङ्गों के तितलीनुमा होते हैं, जो देखने में बड़े भले मालूम देते हैं। सेम की फलियों का कच्ची दशा में साग बनता है और उनका आचार भी डाला जाता है। बीज पड़ने पर मटर के दानों की तरह बीज को घी आदि में तल कर खाते हैं। बाने आदि की कुल क्रिया तोरों के माफ़िक है। केमाच सेम का बीज सफ़ेद, काला, लाल और चितकयरा कई तरह का होता है। इसकी फलियाँ नहीं खाई जाती बल्कि बाकले की तरह बीज ही काम में आता है। मक्खन सेम की फलियाँ बहुत चौड़ी और गूदेदार होती हैं। यामन सेम की बेल न चलकर पीछा होता है।



## चिचिंटा ।

यह भी परचल के क्रिस्म का एक साग है। इसको अंग्रेज़ लोग बहुत पसन्द करते हैं। यह हरे, सफ़ेद, छोटे, बड़े कई प्रकार के होते हैं और अधवर्षी दशा में साग बनाकर खाये जाते हैं। पकने पर साल होकर साग के काम के नहीं रहते। यह एक दो फ़ीट से लेकर ग़ज़ २ भर तक लम्बे होते हैं। इसको घरसात में पोते हैं। घोने की कुल क्रिया तुरई के माफ़िक है।

## लोपिया ।

यह एक प्रकार का रोसा है। कोई २ इंच सेम का एक भेद मानते हैं। यह कोई हरा, कोई लाल, कोई सफ़ेद, कोई पतला और कोई मोटा कई प्रकार का होता है। फलियाँ भी चार पाँच अंगुल से लेकर दो हाथ तक लम्बी होती हैं। ज्येष्ठ-आषाढ़ से लेकर भादों-कार्तिक तक इसे पोते हैं। घोने और लताओं को चढ़ाने की सब क्रिया तोरों के समान है।

## सेम ।

इसको बालार भी कहते हैं। यह ऊदी, सफ़ेद, लाल, हरी, चौकोनी, गोल और चपटी कई प्रकार की होती है। ज्येष्ठ-आषाढ़ में पड़िला पानी पड़ते ही सेम के बीजों को बोते हैं। उदों की तरह इन बीजों के भी एक सफ़ेद टीकासा रहता है। सेम की बेल बहुत चलती है। इसलिये मचान, टट्टर-टट्टो अपश्य साँधना आदिये या टेकें लगाकर बेलों को किसी वृक्ष या बाड़ आदि पर चढ़ा दिया जावे, तो फलन अच्छी होती है। इससे एक साल के बोये हुये पाँचे कई साल तक रहते हैं। सेम की

आते हैं। चैती और बरसाती इसकी भी दो फ़सलें होती हैं। इसको कार्तिक-माघ में बोने से माघ में ही फल जाता है। जङ्गलों में एक छोटी जाति का करेला अपने आप पैदा होता है। इसे वन-करेला कहते हैं। पानी में उबालकर निचोड़ने आदि से यह भी खाने योग्य हो जाता है। ककोड़ा भी इसी की क्रिस्म में से है। भोंपड़ों और कांटों की बाढ़ आदि के चारों तरफ़ और जङ्गलों में यह भी अपने आप पैदा होता है। इसमें कड़वाहट न होने से साग अच्छा बनता है।

### परचल ।

यह बड़ी सुस्वाद और रुचिकर तरकारी है। वैद्य लोग इसका साग पथ्य में देते हैं। अधिक पानी से इसकी जड़ें सड़ जाती हैं, इसलिये ऊँची और ढलवाँ ज़मीन में बोते हैं। यह नदी के किनारे की भूढ़ और घुमट मिट्टी में अच्छा होता है। धूप और गर्मी इसे सहन नहीं है, इसलिये पनवाड़ियों में लोग इसे बोते हैं। कार्तिक में छोटे गढ़े या तीन-चार अंगुल गहरी फूँटें बनाकर इसकी जड़ें या मोटी लताओं के टुकड़े रोपे जाते हैं। महीना-बेहमहीना के अन्दर पेड़ बढ़कर लतायें फैलने लगती हैं। इसकी फ़सल को अधिक पानी की ज़रूरत नहीं होती, पर गुड़ाई, निराई अधिक मांगता है। माघ-फाल्गुन में फल आने शुरू होते हैं। फल लगने पर जल्द २ उन्हें तोड़कर काम में लाओ या बाज़ार में पहुँचा दो, नहीं तो फल लाल पड़कर बीज निकल आवेगा और फलन कमती होगी। ज्येष्ठ-आषाढ़ में परचल का बीज भी बोया जाता है। यह बीज से उगे हुए पेड़ कार्तिक में फल देते हैं। इसकी लताओं के चढ़ाने के लिये टेकें अवश्य लगानी चाहिये।

## चिचिंडा ।

यह भी परचल के किस्म का एक साग है। इसको अंग्रेज़ लोग बहुत पसन्द करते हैं। यह हरे, सफ़ेद, छोटे, बड़े कई प्रकार के होते हैं और अधकच्ची दशा में साग बनाकर खाये जाते हैं। पकने पर लाल होकर साग के काम के नहीं रहते। यह एक दो फ़ीट से लेकर ग़ज़ २ भर तक लम्बे होते हैं। इसको घरसात में बोते हैं। बोने की कुल क्रिया तुरई के माफ़िक है।

## लोयिया ।

यह एक प्रकार का रोसा है। कोई २ इंच सेम का एक भेद मानते हैं। यह कोई हरा, कोई लाल, कोई सफ़ेद, कोई पतला और कोई मोटा कई प्रकार का होता है। कलियाँ भी चार पाँच अंगुल से लेकर दो हाथ तक लम्बी होती हैं। ज्येष्ठ-आषाढ़ से लेकर भादों-कार्तिक तक इसे बोते हैं। बोने और लताओं को खढ़ाने की सभ क्रिया तोरों के समान है।

## सेम ।

इसको बालार भी कहते हैं। यह ऊँची, सफ़ेद, लाल, हरी, धौंधोनी, गोल और चपटी कई प्रकार की होती है। ज्येष्ठ-आषाढ़ में पड़िला पानी पड़ते ही सेम के बीजों को बोते हैं। उहाँ की तरह इन बीजों के भी एक सफ़ेद टीकासा रहता है। सेम को बेल बहुत चलती है। इसलिये म्यान, टहर-टहो अथवा बाँधना आदिये या टेकें लगाकर बेलों को किसी कुरा या बाढ़ आदि पर चढ़ा दिया जावे, तो फलन अच्छी होती है। इसके एक साल के बोये हुये पाँधे कई साल तक रहते हैं। सेम की

लता बड़ी सुन्दर होती है। इसलिये उसे शोभा के लिये चरामदों और कोठियों के धम्भों पर मिहराब बांधकर चढ़ाते हैं। कार्तिक में फूल आकर फलियाँ आनी शुरू हो जाती हैं। ये फूल सफ़ेद, बैंगनी आदि रङ्गों के तितलीनुमा होते हैं, जो देखने में बड़े भले मालूम देते हैं। सेम की फलियों का कच्ची दशा में साग बनता है और उनका आचार भी डाला जाता है। बीज पड़ने पर मटर के दानों की तरह बीज को घी आदि में तल कर खाते हैं। धाने आदि की कुल क्रिया तोरों के माफ़िक है। केमाच सेम का बीज सफ़ेद, काला, लाल और चितकपरा कई तरह का होता है। इसकी फलियाँ नहीं खाई जाती बल्कि चाकले की तरह बीज ही काम में आता है। मफ़ान सेम की फलियाँ बहुत चौड़ी और गूदेदार होती हैं। यामन सेम की बेल न चलकर पीघा होता है।



( १२५ )

## अट्टाईसवीं क्यारी

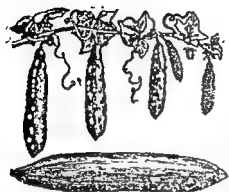
ककड़ी ।

इस दिलपसन्द तरकारी है । इसे कच्चा भी खाते हैं और साग भी बनाते हैं । सफ़ेद, हरी, गोल, घारोदार और चीपलिया इसके कई भेद हैं, पर उनमें से तर और फूट मुख्य हैं । तर की घुवाई पौप-भाघ में होती है और क्षेत्र में उतरने लगती है । अगर अच्छी गुद्दई-सिंचाई की जावे, तो ककड़ी की बेलें मीठे भर फल देती रहती हैं । फूट ककड़ियाँ बरसात में बोई जाती हैं और फरि-वार्तिक तक रहती हैं । ककड़ी को अध-कयी दशा में ही चरते हैं, क्योंकि यह पकने पर फूट हो जाती है । फूट का स्याद खरबूजे से मिलता जुलता है । कोई २ ककड़ियाँ कड़यी भी होती हैं । इसलिये जान बर मीठी ककड़ियों का ही बीज बीना चाहिये । ककड़ी के बीज ठंडाई में पड़ते हैं, मद्रास में उन्हें धोस कर आटे की तरह चरते हैं । इनका तेल भी निकाला जाता है ।

ककड़ी सभी जगह पैदा हो जाती है, पर नदी और तालाबों के पेटे की सैलाबी ज़मीन इसके लिये अधिक उपयुक्त है । इसे घारों तरफ गज़ २ भर ज़मीन छोड़ कर गद्दी में बोते हैं । यहाँ हाथ-सवा हाथ के अन्तर पर फूँडों में भी बोते हैं । अन्येक फूँड के बीच में बेलों के फालने के लिये दो-तीन हाथ ज़मीन छोड़ दी जाती है । घनी बीज से पैदा होने पर बेलें कम चलती हैं और फलन भी थोड़ा होता है । ऐसी दशा में जब पेटों को ज़ोर पर देरों, तब बेलों के तिरें तोड़ देने चाहिये । अथवा कमज़ोर पेटों को उखाड़ कर उन्हें छिद्ग कर देना चाहिये ।

( १२६ )

## खीरा ।



यह ककड़ी का ही एक भेद है । पर इसका मुह कड़वा होता है । इसीलिए लोग ऊपर की तरफ से खीरे को काटकर नमक-मिर्च लगाकर खाते हैं । प्रत्येक फाँक में बीज होते हैं, जो

पकने पर कड़े हो जाते हैं । अतः इसको अधिकधी दशा में ही खाना चाहिये । इसका साग और रायता भी बनता है । चैती और बरसाती खीरे की दो फ़सलें होती हैं । पर सब से अच्छे खीरे बरसात में ही होते हैं । उदयपुर और मालवे का बालम खीरा बहुत प्रसिद्ध है । बौने आदि की कुल किया ककड़ी के माफ़िक है ।

## खरबूज़ा ।

यह एक लता विशेष का फल है, जो पाव भर से लेकर चार-पाँच सेर तक का होता है । खरबूज़े के ऊपर एक जालीदार छिलका होता है, जिसमें धारीनुमा कई फाँकें रहती हैं । अधिकधी दशा में जिसे खाते हैं, इसका साग भी बन-



है । पर अधिकतर पका ही खाया जाता है । यह पकने पर

अन्दर से लाल होजाता है और एक प्रकार की भीनी २ गन्ध आने लगती है। लगनऊ का सगदा अन्दर से बफेद निकलता है। गंगापारी का गूदा प्रायः हरा रहता है। यह दूरे दाने का खरबूजा थड़ा मोटा होता है। हमारे इधर राजपूताने में भीयना जिला अजमेर और घनाम नदी का खरबूजा प्रसिद्ध है। अफ़ग़ानिस्तान का सगदा महीनों खरबूजा रहने पर भी नहीं पिसड़ता। खरबूजा खरबूजा नरह की ज़मीन में हो जाता है। पर नदी, नालायों के किनारे और उनके पेटे में अच्छा उपजता है। इसे पौष से फाल्गुन तक खाते हैं। खरबूजा में पका हुआ खरबूजा याज़ार में आने लगता है। योने आदि की कुल प्रिया ककड़ी के समान है। यदि हाथ को खुदाते थोड़े गरम पानी में धोकर दो दिन भिगो रख कर अंगूर फूटने पर पोया जाय, तो पेट जल्द निकल आते हैं।

### तरबूज ।

यह भी एक लता विशेष का फल है। इसे कलींदा और मतीरा भी कहते हैं। मारवाड़ और बीकानेर का मतीरा प्रसिद्ध है, क्योंकि यह गेती हो का फल है। इसी लिये तरबूज गंगा, जमुना आदि नदियों के किनारे के खेतों और उनके पेटे में



अच्छा पैदा होता है। इस को



चैती और कार्तिकी दो फ़सलें होती हैं। चैती प्रायः पौष-माघ में घोषा जाता है और ग्रीष्म भर बाज़ार में मिलता है। कार्तिकी को गुरु आपाढ़ में बरसात होने पर पोते हैं। यह घास आदि की झुँगरियों में दबा रखने से माघ-फाल्गुन तक बना रहता है। तरबूज़ सेर दो सेर से लगा कर मन सयामन तक का होता है। यह मीठे गूदे और शरयत से भरे रहते हैं। गूदा लाल, पीला और सफ़ेद होता है, पर सफ़ेद रंग के कलौंदे प्रायः मीठे नहीं होते। इनमें लाल गूदे का तरबूज़ ही सर्वश्रेष्ठ है। बीज भी लाल, सफ़ेद, पीले, काले कई रंग के होते हैं। इन बीजों की मींगी को शकर के साथ पाग कर पाते हैं। घी आदि में तलकर नमक मिर्च मसाला लगाकर घघेना भा बनाते हैं। ऊपर के कड़े गूदे की तरकारी और रायता बनाता है या उसे पशु चर लेते हैं।



## उन्तीसवीं क्यारी

मूली ।

एक प्रसिद्ध तरकारी है। इसकी फलियाँ, जड़, पत्ते और डण्ठल सब खाये जाते हैं। स्वाद कुछ चरपरा होता है। कच्ची खाने में बड़ी लज्जतदार होती है। इसका साग भी बनाया जाता है। चिकनी मिट्टी को छोड़कर और सब प्रकार की ज़मीन में मूली अच्छी होती है, पर रेतीली और भूढ़ मिट्टी इसकी खेती के लिये सर्वोत्तम है। खली, अस्थिचूर्ण और पुराने गोबर



का गाढ़ देने में और भी अच्छी और मीठी मूलियाँ उत्पन्न होती हैं। भादों और कार्तिक इसके बोने का अच्छा समय है। इसे कहीं छिड़कियाँ कहीं पंक्ति-पद्धति कूटों में बोते हैं और चार पाँच पैसे निकालते हैं। धनी मूलियों को उगाइकर धाना शुरू कर देने हैं। इसमें प्रामाण्य छिड़की होकर छोटे मूलियों को बढ़ने-फैलने के लिये अच्छा स्थान मिलता है। कोई कोई गेहूँ, येन्गड़, गोभी आदि की फ्याणियों की मैदों पर मूली का हाथ से छिड़का छिड़का बाँज गाढ़कर घोषली लगा देने हैं। इस तरह बोने में मूलियाँ खूब मीठी और सुईल होती हैं। गंगा जमुना की रेंती और मारवाड़ के मरुस्थल में सेर दो सेर से लेकर पाँच पाँच सेर तक की मीठी मूलियाँ पैदा होती हैं। मूली की पेंदी को काटकर रोपने में फलियाँ लम्बी और मोटी आती हैं। विलायती मूलियाँ गोल, लम्बी, अंडाकृत, लाल, पीली, ऊर्दी, काली आदि कई प्रकार की होती हैं।

### गाजर ।

मूली के भांग्रिक यह एक मीठा बन्द है। इसकी कई जातियाँ हैं, पर पीली और काली गाजर बहुत मीठी होती है। गाजरों को कसा खाते हैं और भूनकर तथा उबालकर भी खाते हैं। इनका हलवा बड़ा पुष्ट होता है। साग और आचार भी अच्छा बनता है। जानवरों की तो गाजर बढ़िया खुराक है। यह दुमट, रेंतीली भूड़ ज़मीन में अच्छी पैदा होती है। भादों-कार्तिक बोने का अच्छा समय है, पर गाजर का बीज आवश्यक-



भादों के भड़ में अच्छा उगता है। इसे कहीं छिटकाया और कहीं नालियों में पाते हैं। घोंने के दो तीन महीने के अन्दर गाजर बाज़ार में आ जाती है और फाल्गुन-वद्य तक चलती है। डण्डलों और पत्तों की भाँव, भैंस आदि पशु चर लेते हैं। घोंज के लिये नीचे से काटकर गाजर का पेंदी रोपी जाता है, जिसमें छत्ते की तरह डोंडी निकलकर घोंज आते हैं।

### शुकन्दर ।

यह यूरोप का मूल पदार्थ है, जो समुद्र के खारे पानी से अच्छा होता है। वहाँ इसको घोंट कहते हैं। इस घोंट से जर्मनी आदि देशों में लाखों मन शकर प्रतिवर्ष तैयार होती है। इसके पत्ते और घोंज पालक के समान होते हैं। नीचे गाँठगोभी की तरह गाँठ बैठती है। यह गाँठ लम्बी और गोल कई प्रकार की होती है। इसका रंग ईंगुर के माफ़िक लाल होता है, इसलिये हिन्दुस्तानी इसको कम पसन्द करते हैं, पर अंग्रेज़ों को बहुत पसन्द है। यह लोग इसे कई तरह से वर्तते हैं। भादों-कार इसके घोंने का समय है। नालियों में फ्रीट-दो फ्रीट के अन्दर से इसे घोंते हैं। इसका घोंज और अंकुर पत्तियों को बहुत पसन्द है, इसलिये घोंने के चार-छः दिन तक सुबह शाम रखवाली करना आवश्यक है। गाँठ पड़ने पर शीरा या नमक का चूर्ण पानी के साथ देने से शुकन्दर खूब मोटा और मुलायम होता है। शुकन्दर की गाँठें ज्यों ज्यों बढ़ती जावें त्यों त्यों उन्हें मिट्टी से दाबते रहना चाहिये, नहीं तो हवा और भूप लगकर कड़ी हो जाती हैं।

### शकरकंद ।

खाने के कंदों में इससे मोठा और मुलायम दूसरा कंद

नहीं है। इसका साग बनता है और उवाल कर व आग में भून कर भी खाते हैं। यह लाल और सफ़ेद दो प्रकार का होता है। इसका बीज नहीं होता, बल्कि जड़ और लताओं के टुकड़े ही रोपे जाते हैं। रोपने का अच्छा समय ज्येष्ठ और आषाढ़ है, पर सिंचाई आदि का सुपास होने से भादों और कार में भी बोया जाता है। बोते समय इस बात पर अवश्य ध्यान रखना चाहिये, कि लता के हर एक टुकड़े में एक-दो गाँठ अवश्य हों। और इन गाँठों में जो सन्तु होते हैं, यह ऊपर को निकले रहें। इसको हाथ २ भर के फ़ासले से कूँड़ी और नालियों में पंक्तिबद्ध रोपते हैं। और वेलें फलने के लिये इन कूँड़ी का अन्तर गज़ सवागज़ रखा जाता है।

## तीसवीं क्यारी

शलगम ।

शलगम भूली के माफ़िक एक पुष्ट तरकारी है। यह गोल, चिपटे, लाल, सफ़ेद और ऊँचे कई प्रकार के होते हैं। हिन्दू लोग इसे कम खाते हैं। बोन का समय भादों से कार्तिक तक का है। इसे खेत में तीन चार अंगुल ऊँची कूँड़े बनाकर पंक्तिबद्ध बोते हैं या दूसरी फ़सलों को फ़ारियों की मेंड़ों पर इसको चोबली लगाते हैं। यह दो-दो महीने में तैयार होकर बाज़ार में आने लगता है। और शन: २ उखाड़ने से ज़ब्त भर लगता है।



## पियाज़ ।

यह भी एक पुष्ट तरकारी है, जिसे कांदा भी कहते हैं। इसका मसाले और ओपधी के तौर पर भी व्यवहार होता है। इसमें एक तरह की तीव्र गंध होती है, इसीसे कुछ व्याख्यादि इसे नहीं खाते। गोभी के माफ़िक कुछ फ्यारियों में घना बोक़र पहिले



इसकी पौध तैयार की जाती है। जब पौधे कुछ ऊँचे होजाते हैं, तब उन्हें फ्यारियों से उखाड़ कर खेत में पास २ तोपते हैं। कार्तिक-अगहन में जब फाँदि खाने योग्य होजाते हैं तब उन्हें ज़रूरत माफ़िक खेत से उखाड़ कर छिद्रा करते रहते हैं। चैत्र-वैशाख में फाँदि एक कर पत्ते पीले पड़ने लगते हैं, तब उन्हें जड़ से खोदकर निकाल लेते हैं। निकालने के बाद या तो उन्हें दो चार दिन धूप में सुखाकर कोठों में फैला दो या बाज़ार में लेजाकर टके सीधे करलो। कभी २ पेसा होता है कि धीच में दो पत्तियाँ पीली पड़कर पेड़ मुरझाने लगते हैं। जब ऐसा देखो तब पौधों पर सूखी राख छिड़क कर तुरंत पानी दे दो। ऐसा एक दो बार करने से पेड़ हरे होकर फिर लहलहाने लगेंगे। रेतीली भूमि के कारण मारवाड़ का पियाज़ बहुत पड़ा और अच्छा होता है। जैसलमेर का सुद्रवा इसके लिये बहुत विख्यात है।

## लिक ।



पियाज़ की क्रिस्म का ही यह एक कन्द विशेष है, जो उसी तरह बर्ता या खाया जाता है। इसकी जड़ पियाज़ से भी बड़ी और लम्बी होती है। इसे अंग्रेज़ लोग अधिक पसंद करते हैं और यही लोग इसे यूरोप से यहाँ लाये हैं। भादों-कार में टप या पेट्री में गोभी के माफ़िक पौध तैयार करके खेत में एक २ हाथ की दूरी पर तीन-चार अंगुल ऊँची कूँड़ें बना कर इसे रोपते हैं। पीछे ज़रूरत माफ़िक सिंचाई करके आस पास की मिट्टी जड़ से लगाते रहते और समय २ पर गुड़ाई, निपाई करके हर समय खेत की मिट्टी को षोली और नम रखते। इस प्रकार तीन-चार महीने में खाने लायक गाँठें तैयार हो जायेंगी, जिनको यत्न पूर्वक काम में लाने से यहाँ तक चलती हैं।

## सहसन ।

इसका व्यवहार भी पियाज़ के माफ़िक होता है और उसी विधि से रोती की जाती है, परन्तु इसका बीज नहीं होता बल्कि छोटी २ पुष्पी हो रोती जाती हैं। सहसन के सिरे पर जब पुष्पियाँ आने लगें तब उन्हें तोड़ देना चाहिये, नहीं तो मूल की पुष्पियाँ पुष्ट नहीं होती। जिन पौधों का बीज रसना होता है, उनके ऊपर की पुष्पियाँ नहीं तोड़ी जानी और बड़ी बढ़ कर बीज का काम देती हैं। उद्य यहाँ के हिन्दू लोग इसके पाने से परहेज़ करते हैं।

# इकत्तीसवीं क्यारी

आलू ।

आलू का पौधा वास्तव में अमेरिका का है । यह अमेरिका से सन् १५८० ई० में यूरोप पहुँचा । अंग्रेज़ इसे हिन्दुस्तान में लाये । सन् १६१५ ई० में सर टाम्सरो को अजमेर में नवाब आसफ़जहाँ की तरफ़ से जो भोज दिया गया था, उसमें आलू का ज़िक्र आया है । जब पहिले पहिल आलू हिन्दुस्तान में आया तब बहुतसे हिन्दू इसे नहीं खाते थे । बाद को आलू का ऐसा प्रचार हुआ कि व्रत के दिन भी लोग इसे खाने लगे । अब तो लाखों मन आलू प्रतिवर्ष हमारे यहाँ पैदा होता है ।



आलू की अनेक जातियाँ हैं, उनमें पहाड़ी और देशी मुख्य हैं । इन्हीं दोनों किस्मों को खेती प्रायः सारे भारतवर्ष में होती है । आलू का पौधा ढेढ़ दो फीट ऊँचा होता है । जड़ों में ज़मीन के नीचे आलू लगते हैं और वही खाने के काम में आते हैं । पत्तों और डण्डल में एक प्रकार का चिपैला खार होता है, इसलिये पशु भी उन्हें रुचि के साथ नहीं चरते ।

गी पर लाल और बैंगनी रङ्ग के घेड़ेनुमाँ फूल आकर

गोल २ फुल लगते हैं, जिनमें ग्रामग्राम के दाने जैसा बीज रहता है, पर यह बीज बोने के काम में नहीं आता।

बोने के लिये ब्याधन आलू और उनके टुकड़े ही काम आते हैं, कारण यह कि बीज में उष्णता आलू पहिली साल बहुत छोटे होते हैं। इसलिये फलों का न लगना ही अच्छा है। अतः जब पौधों में फूल निकलना आरम्भ हो तब ऊपर से उनके सिरों को नीचे डालना चाहिये, नहीं तो आलू छोटे होंगे। पर दर एक टुकड़े में एक दो आँख (भड़्डे) अवश्य होनी चाहिये। आलू सब प्रकार की ज़मीन में हो जाता है, परन्तु रंती मिली हुई बुमट, भूड़ और पीली मिट्टी इसकी काबल के लिये अधिक उपयुक्त है। साधारण खाद पाँस के निवाय खड़ी फ़सल में गेंडी की खली का घूरा, शीरा और खड़ी का खाद देने से आलू की पैदावार चाँगुनी-पखगुनी अधिक होती है। इसके बोने का अच्छा समय आधे भादों से लेकर आधे अगहन तक का है, पर फ़ौर में बो देना सबसे श्रेष्ठ गिना जाता है। पहाड़ों पर माघ से चैत्र तक याउनी होती है। खाद पाँसयुक्त पहिले से तैयार ज़मीन में दो-दो फ़ीट के फ़ासले पर ४ इंच गहरी कूँडें घनाकर फ़ीट-सयाफ़ीट के अन्तर पर कुल्ला निकले हुए पुराने आलुओं को या उनके टुकड़ों को दायकर थोड़ी छोड़ देते हैं। कहीं कूँड के दोनों ओर की मिट्टी पलटकर खेत को धराधर कर देते हैं। जहाँ अधिक पानी बरसता है वहाँ आलू को गहरी कूँडों में न बोक़र दो-तीन अंगुल ऊँची पालियों में बोते हैं। बोने के पहिले चूना और तृतिया मिले हुए पानी में आलुओं को धोड़ी देर डुबोकर सुखा लिया जाय तो बेहतर है। एक मटकी पानी के लिये १ सेर बिना घुभा हुआ चूना और ढाई तोला तृतिया काफ़ी होता है। इस प्रकार बोने से न तो

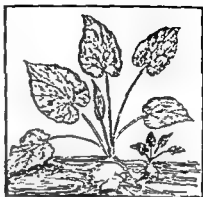


आलू सड़ेगा और न कीड़ा लगेगा यदि काटकर बाया जाय तो फटी हुई जगह में थोड़ासा ताज़ा गोबर मल देना अच्छा होता है। चाहे पौधा निकले चाहे न निकले, दस-बारह दिन बाद पहिला पानी देना चाहिये। अमूमन इस बीच में अंकुर बढ़कर पौधा निकल आता है। फ़ुट डेढ़फ़ुट ऊँचा होने पर आलू के पौधों को हाथ से हिलाकर कुँड के दोनों तरफ़ से थोड़ी थोड़ी मिट्टी लेकर पीड़को दाय देना चाहिये, सिर्फ़ थोड़ासा अग्रभाग खुला रहे, इस क्रिया को मिट्टी चढ़ाना कहते हैं। इस मिट्टी चढ़ाने के साथ थोड़ासा खली का चूर्ण भी दबी हुई पेड़ी के साथ लगा दिया जाय तो और अच्छा है। मिट्टी चढ़ाने के दो-तीन दिन बाद पानी देना चाहिये। महीना-बीस दिन के अन्तर से ऐसा ही दो-तीन बार करो। पौप में आलू मोटा होकर खाने योग्य हो जाता है। फाल्गुन-चैत्र में जब पौधों के पत्ते पीले पड़ कर सूखने लगे तब तमाम फ़सल को कुदाल से खोदकर खेत से उठा लो। अच्छा खाद-पानी मिलने से एक बीघे में सौ सपासी मन आलू पैदा हो जाता है। नैनीताल, दार्जिलिङ्ग, फ़र्दवाबाद, सूरत, पूना और महायलेश्वर आलू की पैदावार के मुख्य क्षेत्र हैं।

### अरथी।

यह एक मूल प्रधान तरकारी है। संयुक्तप्रदेश में इसे घुरियाँ कहते हैं। फाल्गुन से चैत्र तक नालियों में इसे पोते हैं। यह नालियाँ तीन-चार अंगुल गहरी खाद पाँसयुक्त ज़मीन में दो दो फ़ीट के फ़ासले पर बनाई जाती हैं। पीछे इन्हीं नालियों में एक एक फ़ीट के अन्तर पर अंकुरित अरथियाँ गाड़ देते हैं। घुरियाँ दो घुफ़ने के बाद खेत को पानी से भर देते हैं। पीछे सिंचाई करते हैं। दस-पन्द्रह दिन में पत्ते

निकलकर पेड़ बढ़ने लगते हैं। अरबी को पीड़ नहीं चलती, पलिक जड़ ही से पत्ते निकलकर डगडल बढ़ा करते हैं। ये पत्ते कमल के पत्तों की तरह बड़े होते हैं। इन पत्तों और डगडलों का भी स्वाद घनता है। हर एक पेड़ के



मीचे जिसमें से अरबियां फूटती हैं, एक गट्टा होता है। इन गट्टों को कचालू कहते हैं। कचालू की चाट और अचार प्रसिद्ध है। अरबी के खेत में परसती पानी भरा हुआ न रहना चाहिये, नहीं तो अरबियां सूड़ जायेंगी और सांजने में मुश्किल से गलेंगी। चालू की तरह इनकी पैदावार भी बहुत होती है। एक एक धीरे में पचास-साठ मन अरबियां निकलती हैं। यों तो आगढ़-थावण में ही अरबी पाज़ार में आजाती है, पर कार्तिक की खुदी दूर अरबी बढ़ी और पुष्ट होती है। एक जाति की अरबी कचालू के माफ़िक मोटी होती है, उन्हें बंगाली पुइयां कहते हैं।

### रतालू ।

यह भी एक मूल प्रधान तरकारी है। इसका पेड़ नहीं होता, पलिक बेल चलती है। इन बेलों को टेकों पर चढ़ा देने हैं। अगर टेकों पर नहीं चढ़ाया जाय और सिरे का अमभाग हाथ से मोचते रहें तो भी काम चल जाता है और गाँठ मोटी पड़ती

है। ज्येष्ठ-आषाढ़ इसके बोने का समय है, पर कोई माघ-फाल्गुन में ही रोप देते हैं। लता के टुकड़े गाड़ देने से ही नई पीध पैदा हो जाती है। परन्तु इस दशा में रतालू की गांठ बेर से पड़ती है। अतः रतालू के टुकड़े करके ही बोना अच्छा है। यह खूब खाद-पाँसयुक्त नालियाँ और गड़ों में बोया जाता है। जितनी पोखी ज़मीन होगी उतनी ही गांठ लम्बी और मोटी पड़ेगी। कार्तिक से रतालू बाज़ार में आने लगता है और जाड़े भर चलता है। यह यड़ी स्वादिष्ट तरकारी है। गरम मसाला आदि देकर घतुराई के साथ बनाया जावे, तो घराघर का घी पी जाता है। हाथों में घी या तेल लगाकर इसे छीलते हैं, नहीं तो हाथ में खुजली चलने लगती है।

### जमीकन्द ।

इसे शूरन भी कहते हैं। यह कन्द पदार्थों में सब से स्वादिष्ट तरकारी है। यह छोटे बड़े हाथी के पाँव जैसे कई प्रकार के होते हैं। पर सबसे अच्छा घट्टी शूरन समझा जाता है, जो खाने में ज़यान न पकड़े। यह पकाने में थोड़ा भी कच्चा रह जावे, तो खाने में जीभ को पकड़ता है और कंठ से लगकर मुँह भल्ला जाता है। इसलिये हमलों के पत्तों के साथ इसके टुकड़ों को

कर गरम मसाला, दही आदि इसका साग बनाते हैं। यह भी





- ११ जो घरसेगी स्याँती, रँहटा चले न ताँती ।  
 १२ जो भादों में घरसा होय, काल पछो कर जाकर रोय ।  
 १३ जो साधन में घरसा होये, खोज काल का विल्कुल खोये ।  
 १४ तपे जेठ, तो घरसा हो भरपेट ।  
 १५ पते नखत मृगाशिरा जोय, तय घरसा पूरन जग होय ।  
 १६ देयो अबसर को भलो, जातैं पूरे आस ।  
 खेती सूखे घरसिप्रो, घन को कौने काज ॥  
 १७ जय आवे घरसन का घाय, पछवा गिनै न पुरषा घाय ।  
 १८ जमींदार को किसान, यधे को मसान ।  
 १९ ज़मीन सखत और आसमान दूर ।  
 २० जहाँ जायँ मूसर, यहीं खेत ऊसर ।  
 २१ जुत जुत मरे बैलघा, बैठे खायँ तुरंग ।  
 २२ जेठ तपत हो घरसा गहरी, हँसे बाँगरु रोवे नहरी ।  
 २३ खेत बिगाड़े खरतुआ, सभा बिगाड़े दूत ।  
 २४ खेत भला नहिँ मील का, घर भला नहिँ सील का ।  
 २५ शुक्रवार की यादली, रहे शनीचर छाया ।  
 कहे घाय सुन घायनी, बिन बरसे नहिँ जाय ॥  
 २६ गेहूँ अच्छा नहर का, चाँवल अच्छा उहर का  
 २७ गोंडा खेती सीखा साँप, मा भयकारन बादी घाय ।  
 २८ घर का खेत न खेती बारी, कहें मियाँ मेरी नम्बरदारी ।  
 २९ पका पान खाँसी न जुखाम ।

३० निपट सवेरा खेत में, जाकर हल को बाढ़ ।

जब सूरज हो सीखमा, बैठ छाँह में जाय ।

३१ खेती खसम सेती ।

३२ बरसे आपाद तो हो जा ठाढ़ ।

३३ बरसो राम घड़ाके से, बुढ़िया मर गई फाके से ।

३४ बसवा शहर का, खेत नहर का ।

३५ बाढ़ लगाई खेत को, बाढ़ खेत को खाय ।

राजा ही बोरी करे, न्याये कौन चुकाय ॥

३६ पाढ़े पूत पिता के धर्मो, खेती छपजे अपने कर्मो ।

३७ विजली बमके, मेहा बरसे ।

३८ भौँडों के खँग खेती की, गाय बजा कर अपनी की ।

३९ भादों का कल्ला, एक सींग मूला एक सींग गिल्ला ।

४० भादों के मेह से दोनों शाख की जड़ बँधती है ।

४१ एक बैल की खेती, ताब तरक नहिं सेती ।

४२ भूमिया तो भूमी मरी, तू क्यों मरी बटेर ।

४३ भूरा भैसा गौंजी जोय, पूष महाघट दिरले होय ।

४४ भूला फिर किसान जो, बातिक मोंगे मेह ।

४५ हाली अच्छा हाँगला, बलप अच्छा बाँगला ।

४६ भैंस बड़े गुण मेरा पूरा, मेरा दूध पी होवे मूरा ।

जिमके घर में मैं बँध जाऊँ, दूध, दही की नदी बहाऊँ ।

४७ गाय दूध जो बढावो पीवे, बुज्बन पटे न जब सग जीवे ।

४८ धन खेती धृक चाकरी, धन धन है व्यापार ।

भीख माँगनो लाख धृक, पंडित करो विचार ॥

४९ खेती-पाती, चीनती, मोरों तणी खुजाल ।

जो सुख चाहे जीव का, हाथों हाथ सम्हाल ।

५० सब जमीन में घोही रानी, जिसके सिर पर मीठा पानी ।

५१ हरी खेती गाभिन गाय, मुँह पड़े तब जानी जाय ।

५२ हल चलाओ भाई हल, जितना जोतो उतना फल ।

५३ खाद पड़े तो खेत, नहीं तो कूड़ा रेत ।

५४ कातिक तेरह तीन अपाढ़, जो चूका तो बया न भाड़ ।

५५ रोहिनी मृगशिर बोओ मक्का, उड़द औ मड़वा देय न टक्का ।

५६ साढ़ी शाख और पीपल की राख ।

५७ सावन मास बहे पुरवैया, खेले पूत बला ले भैया ।

५८ सावन मास बजे पुरवैया, बेचो वरधा लेलो गैया ।

५९ सावन पछवा भादो पुरवा, आश्विन बहे इसान ।

कातिक कंत न डोले सिकयो, कत के रखवा धान ।

६० दक्षिण दिश की बाजे बाय, तो पनिहारी पाछे आव ।

६१ पूरव केरा बायरा, आथण तो जो होय ।

समया कहिये कर वरा, ऊन्हल सरसी जोय ।

६२ पच्छिम बाजे बायरा, आपाढ़े हो मेह ।

भादरवा कोरा कढ़े, अन्न प्रथम संपेह ॥

६३ उत्तर पवन जु बाजिया, इन्द्र पधारे आप ।

घर घर मंगलचार पर, रोग घणैरी ताप ॥

६४ दक्षिण दिरा बाजे घुरो, समय बिकारो जाए ।

खौद अन्न भँहगा करे, नरो में लावे माण ॥

६५ आग्यातीजौ पूरय बाजे, तो असलेखा गहरी गाजे ।

६६ नाहां टाकन बलद बिकावन, मत बाजे तू आधे सावन ।

६७ सावन में मूरखो भलो, भादरवे पुरवाई ।

आसोजा में पश्चिम बाजे, जूँ जूँ मास सवाई ॥

६८ सावन पहिली पंचमी, इन्द्र धड़ाके आय ।

गहना गाँठा बेचि पिय, बैल खरीदो जाय ॥

६९ सावन शुक्ला सप्तमी, क्षिपके ऊगे भान ।

कहँ घाघ सुन घाघनी, बरखा देख उठान ॥

७० मृगशिर तप नव रोहिणी, आद्रा वरसे आय ।

कहे डाक सुन भिल्लरी, कुत्ता भात न खाय ॥

७१ आदि न वरसे आर्द्रा, हस्त न गिरे निदान ।

कहे डाक सुन भिल्लरी, भये किसान पिसान ॥

७२ चढ़ते वरसे आर्द्रा, उतरत वरसे हस्त ।

कितेक राजा दंड ले, आनँद रहे गृहस्थ ॥

७३ जेठ मास रोहिण तपे, काल कभी नहिं थाय ।

रोहिण में छँटा पढ़ें, मेहा खींच कराय ॥

७४ चारों पाये रोहिणी, तपे अग्रेष्ठ के माँहि ।

चार मास में जानिये, अति धन पावस आदि ॥





- ८६ बल बल बके पपैया घाणी, कूँपल बाँम तणो कुमलानी ।  
जलहल तेज उगो रवि जाणी, तो पहरों में ओसर पाणी ॥
- ८७ नानी जल हो तातो नाली, धरक रहे नीलो रंग घाली ।  
पहके बैठि सिरे चुंडाली, घटा चढ़े तो निहचे काली ॥
- ८८ जेठ मास जो जाय तपन्तो, तो कुण राखे जल धरसन्तो ।
- ८९ तीतर पंखी बादली, विधवा काजर रेख ।  
वो घरमे आ घर करे, या में मीन न मेख ॥
- ९० तीतर पंखी बादली, आभा नीला कच्छ ।  
भीग कहें सुन भइली, छापर कूदे मच्छ ॥
- ९१ गायन पहिली पंचमी, घनहिं चमके थीज ।  
हो सुकाल कह भइली, हिलमिल खेलो तीज ॥
- ९२ ऊगन्तेरो माछलो, आधम तेरो भोग ।  
ढंक कहें सुन भइली, नदियाँ चढ़सी भोग ॥
- ९३ चेत चिड़पट्टो, मावन निरमलो ।
- ९४ परभाताँ गह डम्बरौं, दो पहरां तापंत ।  
रातू तारा निरमला, चेला करौ गछंत ॥
- ९५ परभाताँ गह डम्बरौं, सीजे सीला बाव ।  
ढंक कहें सुन भइली, कालां तथा सुमाव ॥
- ९६ सावण तो मूतो भलो, ऊभो भलो अपाढ़ ।  
दुतिया चंद निहारिवो, सब मिटावे राढ़ ॥

६७ आखातीजाँ साँझ को, जो चंदा अरु भान ।

बायों चंदा वित हरे, दहिने लाभ निदान ॥

६८ चंद छोड़े हिरनी, तो लोक छोड़े परणी ।

६९ जेठ धीती पहिली पड़िवा, जो अस्वर गहरं ॥

अपाढ़ सावन काढ़े कोरो, भादरवा वरसावे ॥

१०० आभो रातो मेहमातो, आभो पालो मेह सीलो

१०१ सारी गाली रोहिणी, सारा गाल्या मूल ।

पूर्वाषाढ़ धडूकिया, निपजे सातू तूर ॥

१०२ दीपमालिका दिया बुझावे, होली भाल उतर दिर

अपाढ़ पूनम नैरित बाव, अन्न बिके सुन आने ।

१०३ आपाढ़ारी सुदि नमी, घण बादल घण बीज ।

नाला कोठा खोल दो, राखो हलने बीज ॥

१०४ सावन कृष्णा पंचमी, बीज गाज नहीं वेह ।

तो हल जोते लाभ का, आयो समया छेह ॥

१०५ सावन पहिली पंचमी, जो बाजे बहु बाय ।

काल पड़े सब देश में, मानुष मानुष खाय ॥

१०६ हथिया वरमे चित्रा मँडराय, घर बैठा किसान रिं

१०७ हथिया वरमे तीन होत हैं, शकर, शाली, मोंस ।

हथिया वरमे तीन जान हैं, कोदों, तिली कयास ।

